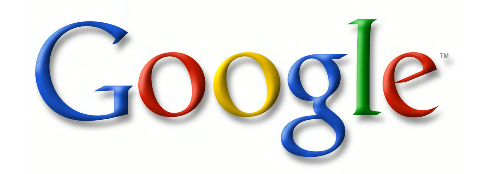








LETTRES

SUR LES

SUBSTANCES ALIMENTAIRES

ET PARTICULIÈREMENT SUR

LA VIANDE DE CHEVAL.

Paris. — Imprimerie de L. MARTINET, rue Mignon, 2.

LETTRES

SUR LES

SUBSTANCES ALIMENTAIRES

ET PARTICULIÈREMENT SUR

LA VIANDE DE CHEVAL

PAR

M. Isidore GEOFFROY SAINT-HILAIRE

MEMBRE DE L'INSTITUT (ACADÉMIE DES SCIENCES),
CONSEILLER ET INSPECTEUR GÉNÉRAL HONORAIRE DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE,
PROFESSEUR-ADMINISTRATEUR AU MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE,
PROFESSEUR DE ZOOLOGIE A LA FACULTÉ DES SCIENCES DE PARIS,
ET PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ IMPÉRIALE D'ACCLIMATATION.



Il y a des millions de Français qui ne mangent pas de viande ; et, chaque mois, des millions de kilogrammes de bonne viande sont livrés à l'industrie pour des usages secondaires, ou même jetés à la voirie !

(Lettre V.)

PARIS

LIBRAIRIE DE VICTOR MASSON

Place de l'École-de-Médecine, 17

M DCCC LVI



PRÉFACE.

Ce livre est la reproduction, sous une autre forme, et avec de nouveaux développements, de leçons faites, à plusieurs reprises, au Muséum d'histoire naturelle. J'y ai traité, pour la première fois, dans mon cours de 1847-1848, et pour la quatrième, en mars 1856, des ressources que peut fournir la viande de cheval pour l'alimentation de l'homme.

Cette grave question avait sa place naturellement marquée dans un enseignement dont le programme, tracé de main de maître dans le décret organique du Muséum d'histoire naturelle, en juin 1793, est le suivant :

« Porter l'attention sur les espèces encore incon-
» nues ou non existant en France, qu'il serait
» possible et avantageux d'y naturaliser ; » et parmi les animaux qu'elle possède déjà, « insister sur
» ceux qui sont utiles soit comme compagnons des

» travaux de l'homme, soit comme *fournissant à sa* » *nourriture*, à ses vêtements et à tous ses arts. »

En d'autres termes, s'attacher à toutes les applications par lesquelles la zoologie peut contribuer au bien-être des hommes : d'une part, s'il est possible, mettre la Société en possession de ressources, de richesses, de forces nouvelles ; de l'autre, rechercher les moyens de tirer le meilleur parti de celles qu'elle possède déjà.

De tels devoirs sont de ceux qu'on ne décline pas : devoirs envers la science qui sont aussi des devoirs sociaux. Et c'est pourquoi, dans mon enseignement, dans mes travaux, j'ai donné une si grande place, à côté de la théorie et de la philosophie naturelle, à la pratique et aux applications utiles de la zoologie. A la première partie du programme de Lakanal, ou plutôt de Daubenton, de Thouin, de Lacépède, dont l'illustre Conventionnel reproduisait en 1793 et faisait sanctionner les vues, j'ai essayé de répondre par de nombreuses expériences d'acclimatation et de domestication, et par plusieurs cours dont mon livre sur les *Animaux utiles* est le résumé. Dans la seconde partie du même programme, et parmi les innombrables questions qu'elle comprend, j'ai dû m'attacher aux plus importantes, surtout lors-

qu'elles étaient aussi les plus nouvelles ou les plus oubliées. De là ces leçons sur l'emploi alimentaire de la viande de cheval, qui ont produit du moins un premier résultat, et peut-être le plus difficile à obtenir : la question est nettement posée, non-seulement devant les savants, mais devant le public, qui s'en préoccupe autant qu'il la dédaignait naguère, et devant l'administration, qui en reconnaît la haute importance et s'apprête à la résoudre.

Les nombreux comptes rendus de mes leçons qui ont paru, en 1855 et 1856, en France et à l'étranger, me dispensaient-ils d'exposer moi-même les faits que j'ai constatés ou recueillis, les vues que j'ai émises, les conclusions auxquelles je me suis arrêté ? Je ne l'ai pas pensé, et je n'ai pas hésité à suspendre, durant quelques mois, la publication de mon *Histoire naturelle générale*, pour écrire ce livre tout pratique ; pour redire devant le public tout entier ce que je disais tout récemment encore devant l'auditoire si éclairé et si bienveillant qui veut bien, chaque année, entourer ma chaire.

En donnant à ce livre une forme simple et facile, je crois n'en avoir pas rendu le fond moins sévèrement scientifique. Puisse-t-il, compris par le public et accueilli par l'administration, porter le dernier



coup à l'absurde préjugé que je combats depuis neuf ans, et que je combattrai tant que j'aurai sous les yeux ce déplorable spectacle :

Des millions de Français, privés de viande ; en mangeant six fois, deux fois, *une fois* par an !

Et en présence de cette misère, des millions de kilogrammes de bonne viande, abandonnés chaque mois à l'industrie pour des usages secondaires, livrés aux cochons et aux chiens, ou même jetés à la voirie !

Passy, le 3 août 1856.

PREMIÈRE PARTIE.

PREMIÈRE LETTRE.

A QUI JE M'ADRESSE.

Vous venez de lire dans un journal le compte rendu de mes leçons sur l'usage alimentaire de la viande de cheval, et vous voulez bien me communiquer ce que vous appelez poliment vos doutes. Vous seriez heureux, me dites-vous, que j'eusse raison ; mais vous craignez bien, pour ne pas dire plus, que je n'aie tort, et qu'il reste à jamais impossible d'élever aussi *au rang d'animal alimentaire* le premier de nos animaux auxiliaires. Plus seraient considérables les ressources nouvelles dont ce progrès nous mettrait en possession, moins il vous semble admissible qu'on s'en fût si longtemps et si généralement privé, si l'abstention n'eût été prescrite ici par les motifs les plus graves. Quels arguments pourraient prévaloir sur l'expérience des siècles, sur la sagesse des nations, sur le *consensus omnium* ?

C'est là, si je ne me trompe, le résultat de vos premières réflexions, et sous le voile dont les couvre votre bienveillance, j'entrevois la pensée que je m'égare ici, comme tant d'autres, à la poursuite, sous le nom de progrès, d'un vain paradoxe, d'une irréalisable utopie.

Si vous étiez de ces esprits légers habitués à passer à la surface de toutes les questions sans en creuser aucune, je vous répondrais par quelques phrases de politesse. Des mots pour des mots, et tout serait dit.

Si vous étiez de ces cœurs froids, philosophiquement résignés à toutes les souffrances d'autrui, pour qui tout est bien tant que dure leur propre bien-être, je ferais moins encore, je me tairais. Que pourrais-je dire à de tels hommes qu'ils pussent comprendre? Nous ne parlons pas la même langue.

Avec vous, au contraire, je puis m'entendre. Vous avez coutume de traiter sérieusement les choses sérieuses. Vous aimez la vérité, et surtout les vérités utiles. Devant ces redoutables problèmes qui s'agitent sourdement au sein des masses populaires, vous ne pensez pas qu'il suffise de détourner la tête. Vous ne croyez pas que le passé soit la loi immuable du présent et le présent celle de l'avenir, et si vous redoutez sagement les progrès par trop brusques et les nouveautés par trop nouvelles, sagement aussi vous allez au-devant de celles dont la science a mûrement préparé l'avénement.

Aussi avez-vous ce que j'appellerai le principe de toute connaissance vraiment scientifique : l'esprit d'examen. Entre l'enthousiasme des uns, empressés de dire *oui* à toute idée nouvelle, et la routine des autres qui opposent à tout progrès leur immuable *non;* entre ceux qui applaudissent partout, et ceux qui partout condamnent, vous êtes le juge qui, avant la sentence, veut une instruction et y procède mûrement.

Tel je vous ai vu en face de toutes les grandes questions qu'on a soulevées de nos jours, et tel vous vous montrez encore aujourd'hui. De vos premières impressions, défavorables au nouvel aliment, vous êtes disposé à en appeler à un examen réfléchi, et ne connaissant mes vues que par un compte rendu fidèle, mais sommaire, vous m'en demandez un résumé moins incomplet.

Je ferai mieux, ou du moins je ferai plus. A votre demande, je répondrai, non par une lettre, mais par une suite de lettres, et vous y trouverez, au lieu d'une analyse des faits que j'ai recueillis et des vues que j'ai émises, ces faits eux-mêmes, ces vues en tout ce qu'elles ont d'essentiel; et aussi, dans les termes mêmes où ils ont été produits, les arguments de mes adversaires. En un mot, au lieu de résumer les débats, je vais les rouvrir.

Lisez donc et jugez.

DEUXIÈME LETTRE.

RÉVOLUTION INDUSTRIELLE ET PROGRÈS AGRICOLE.

On répète souvent que notre siècle est celui des merveilles, et rien n'est plus vrai. Tout ce que l'imagination de nos pères avait rêvé, la science semble avoir pris à tâche de l'accomplir ; toutes les fictions de l'Orient deviennent dans notre Europe de bienfaisantes réalités. Nous en sommes venus à dire de la science et de l'industrie, ces fées des temps modernes, ce que Pline écrivait de la nature : Rien n'est au-dessus de son pouvoir, et il n'est pas de prodige qu'on ne puisse attendre d'elle. *De ea nil incredibile existimari !*

Distinguons toutefois. Dans ce grand mouvement des esprits, principalement dirigé vers les applications utiles ; dans ces rapides progrès qui, à tous les étages sociaux, font ressentir leur heureuse influence et relient tous les peuples par les arts et le commerce, les sciences se sont-elles toutes avancées de front et du même pas ? Ont-elles fait également, pour le

bien-être des peuples, ce qui appartient à chacune dans l'ordre de ses travaux ? Et puisqu'on les a si anciennement et si souvent comparées toutes ensemble à un arbre, les branches de l'arbre sublime se sont-elles également couvertes de fleurs et de fruits ?

A chaque science sa mission, et, pour ainsi dire, sa fonction sociale. Aux applications de la mécanique, de la physique, de la chimie ; aux arts mécaniques, physiques, chimiques, la construction et l'arrangement de nos demeures, les voies et moyens de transport, l'échange de la pensée à travers l'espace ; aux applications de l'histoire naturelle, aux arts agricoles, le vêtement et l'alimentation. C'est l'histoire naturelle, en effet, qui, faisant l'inventaire des innombrables espèces dont le Créateur a peuplé le globe, recherche, découvre parmi elles les produits textiles à l'aide desquels l'homme se préserve de l'intempérie des saisons ; ou, plus nécessaires encore, les substances assimilables propres à réparer ses forces. Et c'est l'agriculture qui crée, qui multiplie sur notre sol ces précieuses matières premières qu'il appartient ensuite à l'industrie de mettre en œuvre, et au commerce de distribuer parmi les populations. A la science qu'on a justement appelée de nos jours *la première des philosophies* (1), se rattache ainsi ce qu'on a appelé de tout temps *le premier des arts*. Le premier, en effet ; car il est, de tous, celui dont l'action sur nous est la plus immédiate et

la plus intime, comme la plus continue et la plus souvent répétée. Ses bienfaits sont de tous les jours, de toutes les heures, de tous les instants. Les progrès des autres arts entretiennent le mouvement social et, pour ainsi dire, la vie des peuples ; mais, avant tout, de ceux de l'agriculture, de la production et du bon emploi des substances qu'elle crée, dépendent la santé et la vie des hommes.

Nous voyons dans la *Genèse*, Abel et Caïn, pères de l'agriculture (*Abel pastor ovium et Caïn agricola*), antérieurs de six générations à Tübalcaïn, père des arts mécaniques (*malleator et faber in cuncta opera æris et ferri*). Dans l'Olympe mythologique, nous voyons de même Cérès, déesse des moissons, précéder Vulcain et Mercure, dieux des arts et du commerce. L'agriculture est, en effet, le plus ancien des arts, le premier dans l'ordre des temps, comme par sa prééminence sur tous les autres. Mais combien il s'est laissé devancer par eux ! Sur plus d'un point, nous pourrions prendre encore des leçons de Varron et de Columelle (2) ; Watt et Stephenson, Volta et Davy, Œrsted et Ampère, et leurs glorieux émules sont à peine descendus dans la tombe, et déjà les découvertes mécaniques, physiques, chimiques, qui sont nées des leurs, ont transformé l'industrie et profondément modifié la société.

Que sont les machines les plus admirées, il y a un siècle, auprès de celles qu'on a inventées de

nos jours : ces machines motrices des navires, par lesquelles il est devenu vrai de dire que la mer elle-même ne sépare plus, mais réunit tous les peuples! ces machines qui filent, tissent, cousent mieux que les plus habiles ouvriers; qui gravent et sculptent comme des artistes consommés; qui calculent aussi bien et plus vite que les meilleurs géomètres!

« Qui aurait prévu, disait Voltaire en 1760, qu'on » analyserait les rayons du soleil et qu'on électriserait » avec le tonnerre! » Qu'eût dit Voltaire, et jusqu'où eût été son admiration, s'il eût deviné ce que renfermaient en elles ces deux immortelles découvertes? La lumière, la chaleur et l'électricité soumises, non plus seulement aux lois de la science, mais à la volonté de l'homme! Il n'a pas suffi à l'industrie moderne de nous donner, dans nos demeures, de nouveaux moyens de produire et de distribuer la chaleur et la lumière; de remplacer, au dehors, par les feux du gaz, ces flammes sans éclat qui semblaient ne s'allumer le soir que pour rendre les ténèbres visibles. De nos jours, la lumière s'est faite peintre et graveur; le plus exact comme le plus prompt de tous les peintres!

Plus merveilleuse encore, nous voyons l'électricité tour à tour graveur, statuaire et doreur, puissant moteur et phare éclatant; ailleurs encore, docile agent des transformations les plus variées, ou messagère rapide destinée à se substituer partout à la machine de Chappe, cette machine tant célébrée.



et si justement, à la fin du XVIIIe siècle. « Plus de » distances, disait-on ; le télégraphe réunit en quel- » que sorte une immense population sur un seul » point (3). » La pensée de l'homme vole, en un jour, du centre de la France à ses parties les plus reculées !

En un jour ! Étonnante nouveauté presque aussi admirée en son temps que l'invention elle-même de Montgolfier ; vieillie pourtant en moins de soixante ans. Ce ne sont plus nos messages, c'est nous-mêmes, ce sont des populations entières qui, aujourd'hui, sont entraînées par la vapeur avec ce qu'on appelait la prodigieuse vitesse du télégraphe ! Et ce n'est plus en un jour, pas même une minute, que notre pensée, notre parole s'élance à travers l'espace : en une fraction minime de seconde, en un instant indivisible, elle arrive, rapide comme la foudre, aux confins, non de la France, mais de l'Europe, et bientôt, à travers les mers, sur les autres continents ! Si bien que nous ne saurions plus dire qu'elle vole ; car le vol de l'oiseau, l'élan du boulet à la sortie du canon, la course elle-même de la terre dans son orbite, c'est, relativement, le repos, l'immobilité ! La science peut représenter de telles vitesses par des nombres ; la langue manque de mots pour les exprimer.

Et après tous ces prodiges de la mécanique, de la physique, de la chimie, que d'autres encore non moins admirables, et ce qui vaut mieux, non moins

utiles! Dans le domaine de ces sciences et des arts qui s'en éclairent, il semble que les années vaillent aujourd'hui des siècles : le nouveau d'il y a vingt ans n'est déjà plus qu'un mode usé, vieilli, dont personne ne veut et presque ne se souvient plus :

Magnus ab integro sæclorum nascitur ordo ;

et plus d'un voyageur, après une longue absence, a pu se demander, comme Épiménide après son sommeil séculaire, s'il se retrouvait dans son pays.

Celui qui se laisserait aller un moment à cette illusion, n'a qu'à se tourner un instant vers les arts agricoles, et bientôt elle sera dissipée. Ce qu'il avait laissé à son départ, si longue qu'ait été son absence, il le verra encore, sur bien des points, à peine modifié ou même fidèlement conservé. En face de la physique et de la chimie du XIXe siècle, il retrouvera encore, en trop grande partie, l'agriculture du XVIIIe siècle : en progrès, sans doute ; il y aurait, à le nier, injustice et ingratitude ; mais en progrès seulement, quand, ailleurs, il y a eu changement radical, révolution complète. L'agriculture a été ici, par rapport aux autres arts, ce que sont aux autres hommes, dans le mouvement général du globe terrestre sur lui-même, ces peuples arctiques, non immobiles, aucun ne l'est, mais dont le déplacement est comparativement si lent, qu'il ne va pas, dans le même espace de temps, au dixième, au vingtième de celui des peuples des autres zones.

Aussi, à cette question : Les arts agricoles ont-ils fait pour le vêtement et l'alimentation ce qu'ont fait les autres arts pour la construction de nos demeures, le chauffage, l'éclairage, les moyens de transport et de communication? A ces questions : Le peuple est-il bien vêtu? Le peuple est-il bien nourri? nous avons à faire de tristes réponses, et peu dignes d'une civilisation aussi avancée que la nôtre !

Le peuple est-il bien vêtu? Porte-t-il des vêtements chauds et en rapport avec notre climat, avec nos hivers tour à tour si humides et si froids ! Porte-t-il des vêtements solides et de nature à résister aux inévitables effets de ses travaux? Faites quelques pas dans les faubourgs de nos grandes villes, et vous répondrez. Triste et déplorable spectacle que celui de ces populations vêtues, hiver comme été, d'étoffes de coton déchirées au moindre effort, déteintes au bout de peu de jours, et bientôt réduites à n'être plus que des lambeaux sans couleur et sans nom, si la ménagère n'y ajoutait sans cesse des morceaux de toute forme et de toute nuance. La blouse, le *bourgeron* rapiécés, voilà le costume habituel d'une partie de la population de la première ville du monde !

Que faire à de tels maux? Je ne le rechercherai pas ici. Une vérité, a dit un de nos philosophes, c'est un coin à faire entrer par le gros bout. N'essayons pas, deux fois au même moment, le même tour de force. Disons seulement qu'il est des moyens non-

seulement d'augmenter, en d'immenses proportions, la production de la laine, mais aussi de produire en abondance sur notre sol, à côté de la soie de luxe, une soie moins brillante mais plus solide, qui serait la soie de tout le monde. Les Chinois, que nous appelons barbares, et qui, du reste, nous rendent ce titre avec usure, sont en grande partie vêtus de cette soie populaire. Pour l'avoir, et d'autres soies encore, que faut-il? Les vouloir (4).

Le peuple est-il bien nourri? Dans le repas du milieu du jour, et le soir après ses rudes labeurs, peut-il réparer ses forces par une alimentation conforme aux règles de l'hygiène?

Je pourrais ici me borner à dire : Lisez les taxes récentes et actuelles du pain et de la viande (5) ! Et souvenez-vous des mesures par lesquelles le gouvernement et les administrations municipales ont dû venir, *trois années sur dix*, au secours des classes laborieuses !

Mais vous m'objecterez peut-être que ces dernières années ne représentent pas l'état ordinaire et normal du pays? Voyons donc, au moins pour la production animale, ce qu'est cet état *ordinaire et normal ;* si ce qu'on appelle les années de prospérité ne sont pas seulement des années de *moindre disette !* et si la viande n'est pas à la fois une des substances les plus indispensables à la bonne alimentation du peuple, et une de celles qui lui manquent le plus?

TROISIÈME LETTRE.

CONDITIONS D'UNE BONNE ALIMENTATION, ET NÉCESSITÉ D'UNE NOURRITURE EN PARTIE ANIMALE.

Les savants, ou du moins ceux qu'on appelle ainsi (car le mot de Socrate sur la science est aussi vrai aujourd'hui qu'il y a vingt-trois siècles), ne savent pas, en réalité, *plus* que les autres hommes instruits, mais ils savent *mieux*. Ils se rendent maîtres, du moins, de quelques rayons de pure et éclatante lumière. Les autres hommes voient plus loin peut-être, mais à la lueur diffuse d'études superficielles, nécessairement limitées à l'ensemble et aux détails principaux des objets qu'ils considèrent. Les demi-connaissances qu'ils acquièrent ainsi ne doivent cependant pas être dédaignées, même par les esprits les plus sévères. Par elles, à côté de la *science* de quelques-uns, vient se placer l'*expérience* de tous, qui ne saurait en tenir lieu, mais qui lui prête un

utile concours. C'est elle qui fait sortir du sanctuaire une multitude de vérités que tous doivent connaître, parce qu'elles sont nécessaires à tous.

Au premier rang de ces vérités nécessaires sont celles sur lesquelles reposent les règles de l'alimentation des êtres organisés, et particulièrement de l'homme. Règles fondamentales entre toutes, et dont l'inobservation est inévitablement punie par la diminution des forces du corps, bientôt aussi de l'esprit : *mens sana in corpore sano;* par la perte de la santé, et, à la longue, par la mort. Et comme l'affaiblissement physique et moral des hommes est aussi, nécessairement, celui des peuples qu'ils composent, l'économie politique et sociale n'est pas moins intéressée ici que l'hygiène : question de science qui est aussi une question d'État. « Que je sache ce que tu manges, » a dit un de nos plus spirituels contemporains, « et je saurai qui tu es. » Aphorisme aussi bien applicable aux masses qu'aux individus. Que de grands faits, dans la vie des nations, auxquels les historiens assignent des causes diverses et complexes, et dont le secret est au foyer des familles! Voyez l'Irlande, et voyez l'Inde! L'Angleterre régnerait-elle paisiblement sur un peuple en détresse, si la pomme de terre ne l'aidait presque seule à prolonger sa lamentable agonie? Et par delà les mers, cent quarante millions d'Indous obéiraient-ils à quelques milliers d'Anglais, s'ils se nourrissaient comme eux? Les Brames, comme autrefois Pytha-

gore, avaient voulu adoucir les mœurs; ils y ont réussi, mais en énervant les hommes!

Pourquoi le régime végétal ne suffit-il pas à l'entretien de la vie? Pourquoi enlève-t-il peu à peu à l'homme ses forces et son énergie, comme nous le voyons dans ces douloureuses expériences que la misère impose trop souvent, sur elle-même, à une partie de la population? Pourquoi, continué plus longtemps encore, et plus rigoureusement observé, amène-t-il inévitablement la mort, comme l'a montré à ses dépens le docteur Stard, martyr de la science qui doit en conserver à jamais le nom? Il croyait s'affaiblir, et il s'est tué! Fait heureusement unique chez l'homme, mais dont les exemples sont nombreux chez les animaux. Les physiologistes, Magendie le premier, nous ont souvent donné le spectacle de chiens mourant d'inanition devant des mangeoires abondamment garnies de sucre, de gomme, de beurre, et même de pain!

Pourquoi cet affaiblissement, parfois d'une étonnante rapidité? Pourquoi ces ulcérations locales qui l'accompagnent souvent; symptômes non équivoque de réparation insuffisante et de dépérissement graduel? Et, au terme, pourquoi la mort?

« La vie, dit Cuvier, est un tourbillon plus ou » moins rapide, plus ou moins compliqué, et dont la » direction est constante. » Dans ce *tourbillon vital* de nouvelles molécules entrent sans cesse, tandis que d'autres sont rejetées au dehors; et cette continuelle

transmutation de la matière est, dans l'être organisé, un phénomène si essentiel, que plusieurs y ont vu, y voient encore la vie elle-même. Si elle ne l'est pas, elle en est du moins un des caractères essentiels; d'où ces deux définitions célèbres, l'une de Blainville :

« La vie est un double mouvement intestin, à la
» fois général et continu, de composition et de
» décomposition. »

L'autre de Royer-Collard :

« Vivre, c'est en même temps changer et demeu-
» rer sans cesse. »

Pour que l'être *demeure en changeant*, pour que l'ensemble subsiste où les parties se renouvellent sans cesse; en d'autres termes, pour l'exacte réparation des organes et l'entretien régulier de la vie, quelles conditions doivent être remplies? Il en est du moins une sur laquelle aucun doute ne saurait s'élever, condition indiquée dès l'antiquité par Héraclite : dans cet échange de tous les instants entre nous et ce qui nous entoure, nous devons prendre sur le monde extérieur l'équivalent *en quantité* et *en qualité* de ce que nous lui rendons. Que la *composition* l'emporte sur la *décomposition*, le gain sur la perte, il y a accroissement de l'être; il peut y avoir excès de vitalité; mais si l'inverse a lieu, il faut bien que l'être dépérisse, que ses forces et sa vitalité diminuent, et qu'il marche vers la mort. Que sont l'enfance et la jeunesse? les âges

heureux où se réalise la première de ces hypothèses. Et la vieillesse, la décrépitude? les âges où le contraire a lieu; où, cédant désormais dans un échange inégal plus qu'il ne prend autour de lui, l'être organisé commence graduellement et lentement cette restitution définitive de sa substance, dont la mort n'est que le dernier terme et l'inévitable complément (6).

C'est précisément cet échange inégal, caractéristique des derniers âges de la vie, que crée prématurément, pour l'être organisé, une alimentation insuffisante : sorte de vieillesse anticipée et artificielle où cesse d'avoir lieu, comme dans la vieillesse normale, la compensation exacte des pertes; par conséquent, la juste réparation des organes et l'entretien de la vie. Seulement ici, la décadence de l'organisme n'est que l'effet de causes extérieures, accidentelles, et qui peuvent être temporaires; d'où il suit qu'elle n'est pas irrévocable. Si l'action délétère de ces causes n'a pas été par trop prolongée ou par trop intense, un meilleur régime peut encore rajeunir les organes et restaurer les forces.

Mais qu'est-ce qu'une alimentation insuffisante? Et qu'est-ce qu'un bon régime?

Une alimentation insuffisante est d'abord celle qui est en trop petite quantité. Mettez à la disposition d'un animal des aliments bien choisis, mais trop peu abondants; il languira, il souffrira; et si l'expérience n'est pas arrêtée à temps, il mourra d'inanition.

Premier genre d'alimentation insuffisante, mais non le seul. La *quantité* est indispensable, mais aussi la *qualité*. Donnez à un animal des aliments où il ne trouve, ni en nature, ni représentée par des équivalents, une des substances chimiques, par exemple un des principes immédiats, nécessaires à l'entretien de ses organes : qu'arrivera-t-il ? Presque exactement, quoique par d'autres causes, ce qui arrivait dans la première expérience. Ici, toutes les pertes étaient réparées, mais toutes incomplétement. Maintenant, pour une partie des pertes, la compensation pourra être exacte ; mais pour une partie aussi, elle sera nécessairement nulle : d'où encore la langueur, la souffrance, la déperdition des forces, et, au terme de l'expérience, la mort par inanition ; la ration eût-elle été doublée, triplée, décuplée. Enfermez un animal dans un vaste édifice rempli d'aliments qui pourraient, *avec une seule substance de plus*, nourrir indéfiniment des milliers d'individus ; et au bout de quelque temps, vous trouverez la victime de votre expérience morte de faim sur ces monceaux inutiles de matière nutritive. Vous l'aurez tuée aussi sûrement, quoique moins vite, que si vous l'aviez condamnée à un jeûne absolu.

Il y a donc deux genres très distincts d'alimentation insuffisante, et, par suite, de mort par inanition ; et un régime n'est bon que s'il assure à l'être organisé, à l'animal, non-seulement, en bloc, *assez d'aliments*, mais en particulier, *assez de chacune des*

substances nécessaires à l'entretien de ses organes. *Aer pabulum vitæ*, ont dit souvent les physiologistes; rien de plus vrai, mais non pas seulement de l'air. De ce qu'on met des semaines ou des mois à mourir d'inanition, tandis qu'on meurt d'asphyxie en quelques minutes, il ne résulte pas que les conditions de la nutrition proprement dite ne puissent être assimilées ici à celles de cette autre nutrition aérienne ou gazeuse qu'on appelle la respiration. A celle-ci il faut de l'oxygène; à l'autre des solides ou des liquides renfermant des principes immédiats dont plusieurs appartiennent au règne végétal ou sont communs aux deux grands règnes organiques; mais dont plusieurs aussi, et précisément les plus essentiels, ne se trouvent en abondance ou même ne se trouvent absolument que dans les matières animales, et particulièrement dans la viande.

D'où il suit qu'il n'y a de bonne alimentation que celle où les matières animales (azotées), et particulièrement la viande, sont, avec les matières végétales (sucrées, féculentes, grasses), dans une proportion qui variera d'ailleurs selon l'âge, le climat et la quantité de travail et d'efforts qui devra être produite. Un peu au-dessous de cette proportion, la vie sera possible, et même ce qu'on appelle encore la santé, mais sans la vigueur corporelle ou sans l'énergie morale. Plus bas, à des proportions moindres encore, correspondront la langueur de la vie, la débilité de plus en plus prononcée; plus bas encore,

dans cette échelle de besoins et de souffrances, l'inanition, et au dernier échelon, la mort, ou par l'inanition elle-même, ou par une de ces redoutables maladies dont l'épuisement des organes et l'appauvrissement du sang sont presque toujours ou les préludes ou les causes.

Le sang, cet esprit de la chair, *anima omnis carnis*, comme il est appelé à plusieurs reprises dans le *Lévitique* (7), est, dit Bordeu, la *chair coulante*. Comment la viande ne serait-elle pas, dès lors, la source où nous devons puiser la plupart des substances organiques ou inorganiques, éléments nécessaires à la composition de nos organes?

Vérité qui n'a échappé de nos jours ni aux physiologistes versés dans la chimie, comme Magendie et William Edwards, ni (les uns et les autres se sont ici heureusement complétés) aux chimistes profondément versés dans la physiologie; comme mes illustres confrères MM. Chevreul et Dumas; et comme le célèbre chimiste allemand qui, abordant tour à tour dans ces dernières années toutes les questions relatives à l'alimentation de l'homme et des animaux, s'est fait de leur solution la plus noble comme la plus utile spécialité : praticien en même temps que théoricien, et ne dédaignant pas de descendre des plus hautes régions de la chimie organique, pour recommander et préparer, comme autrefois Parmentier et Proust, l'*extrait de viande*, cette « panacée, » trop peu connue, des camps et des ambu-

lances. M. Liebig est un de ces hommes pour qui ce n'est pas assez de faire de bons livres, si ces livres ne sont aussi de bonnes actions.

Quand une question aussi capitale a été traitée par de si grandes autorités scientifiques, je ne saurais passer près d'elles sans m'en appuyer. C'est du dernier des ouvrages de M. Liebig, lucide résumé des recherches de nos illustres compatriotes aussi bien que des siennes; c'est des *Nouvelles lettres sur la chimie* que j'extrais les passages suivants; et si je ne me trompe, vous ne les lirez pas sans désirer lire, dans l'ouvrage lui-même, tout ce qui les précède et tout ce qui les suit. Un de nos plus éminents chimistes, M. Gerhardt, vous en a heureusement facilité le moyen par l'excellente traduction que lui doit notre langue.

M. Liebig commence par poser la question en ces termes (8) :

« Une loi naturelle prescrit à l'homme et aux animaux de prendre, dans leurs aliments, des proportions constantes de substances non azotées et de substances plastiques. Ces proportions ne sauraient être changées par la misère et le besoin, sans porter atteinte à la santé de l'homme, sans mettre en péril ses activités physiques et intellectuelles.

» La connaissance de cette loi élève l'homme au-dessus des êtres privés de raison, par rapport à la fonction essentielle qu'il partage avec les animaux. Elle lui enseigne... certains préceptes dont n'a que faire l'animal, chez qui l'instinct n'est jamais dominé ou contrarié par les appétits des sens ni par les tiraillements de la volonté. »

M. Liebig se livre ensuite à l'examen des « bases sur lesquelles repose cette loi », et il résume ainsi ce qu'il appelle les résultats de « l'expérience de tous les temps », en même temps que de ses propres recherches :

« Les aliments varient considérablement sous le rapport de leur aptitude à produire et à rétablir nos activités. En cela, le pain de froment est supérieur au pain de seigle, le pain de seigle au riz et aux pommes de terre, la chair des animaux à tous les autres aliments... La force de travail qu'un homme peut dépenser tous les jours, peut se mesurer par la quantité des parties plastiques qu'il consomme dans le pain et la viande.

» La force est évidemment en raison directe de ces parties plastiques des aliments. Les populations qui se nourrissent de blé et de seigle sont, sous ce rapport, plus fortes que celles qui mangent du riz et des pommes de terre, et ces dernières sont plus robustes que les nègres qui mangent le couscoussou, le tapioka, la cassave ou le taro...

» Les animaux carnivores sont en général plus forts, plus hardis, plus belliqueux, que les herbivores qui deviennent leur proie. La même différence se remarque entre les nations qui vivent de plantes et celles dont la nourriture principale consiste en viande. »

« Aucun aliment, dit encore M. Liebig, n'agit aussi rapidement que la viande elle-même pour reproduire de la chair, pour réparer, par une aussi faible dépense de force organique, la substance musculaire dépensée par le travail. »

Et comment en serait-il autrement si la viande peut seule alimenter complétement l'homme, c'est-à-dire, lui permettre de réparer *tous les organes dans toutes leurs parties?* si elle n'a pas, à propre-

ment parler, d'équivalents nutritifs, comme l'établit encore M. Liebig (9) :

« Le pain, dit-il, contient, dans le gluten, de la fibrine et de l'albumine, deux principes essentiels de la viande, et dans ses parties minérales, des sels indispensables à la formation du sang, les mêmes et en même proportion que dans la viande. »

D'où la supériorité du pain sur les autres aliments tirés du règne végétal.

« Mais *la viande*, ajoute M. Liebig, *renferme en outre un certain nombre de substances qui manquent entièrement dans la nourriture végétale*, et c'est de ces autres substances que dépendent certains effets qui distinguent la viande de tous les aliments. »

La viande, voilà donc l'aliment indispensable au complet développement des hommes et des peuples, indispensable entre tous, et en plus grande proportion aux hommes et aux peuples du Nord, et à égalité de climat aux classes laborieuses, et surtout à celles des villes. Fait capital, et qu'on ne saurait trop dire, trop répéter, trop répandre, trop vulgariser. Pas un administrateur ne devrait l'ignorer pour la population confiée à sa direction, pas un père pour ses enfants, pas un homme pour lui-même. On peut remplacer le vin, le pain lui-même ; mais il est deux aliments dont aucun ne peut tenir complétement lieu : le lait d'abord, plus tard la viande. La prévoyante nature prépare elle-même dans le sein maternel l'aliment du nouveau-né ; c'est à la mère

commune, à la société, de préparer l'aliment de tous les âges, et avant tout, de le ménager, de le conserver partout où il se produit. Car s'il arrivait qu'il y eût quelque part, en face de populations privées de l'aliment indispensable, des ressources considérables perdues par incurie ou par préjugé, nous aurions à déplorer plus que des souffrances individuelles, dignes de toute notre pitié : un grand dommage serait porté à la chose publique. Dans une partie de sa population, le pays lui-même serait atteint ; comme, en nous, la maladie d'une partie vitale est ressentie, s'il n'y est promptement porté remède, par le reste de notre organisation, à laquelle celle du corps social peut être si justement assimilée pour l'harmonie nécessaire et la dépendance de ses rouages, j'allais dire, de ses organes multiples. Si bien qu'il s'agit ici d'abord des pauvres travailleurs de nos villes et de nos campagnes, mais aussi, après eux, de nous, de tous ; et jamais il n'a été plus vrai de dire avec le poëte latin (mais dans un sens un peu différent) :

Homo sum ; nihil humani alienum a me puto !

ou mieux encore, à l'imitation d'une femme élevée par l'amour maternel au rang de nos plus grands écrivains : Nous souffrons où ils souffrent !

L'intérêt bien entendu se confond donc ici, comme toujours, avec le devoir moral. Je plaindrais celui qui aurait besoin d'un retour personnel sur

lui-même pour ouvrir son cœur aux souffrances de ses semblables ; mais il est permis de dire qu'où les maux de chacun sont aussi les maux de tous, le devoir est double, et la raison et le cœur sont d'accord pour appeler sur eux nos sympathies les plus actives et nos plus persévérants efforts.

QUATRIÈME LETTRE.

INSUFFISANCE DE LA PRODUCTION ANIMALE AU POINT DE VUE DE L'ALIMENTATION PUBLIQUE.

Il est des personnes qui, en présence des souffrances de leurs semblables, se hâtent de détourner les yeux, et parce qu'elles auraient peine à en supporter le douloureux spectacle, parce qu'elles sont compatissantes, elles se jugent bonnes et pieusement charitables envers leur prochain. Mais la compassion n'est pas la charité, et cette

Foi qui n'agit point..., cette oisive vertu

n'est pas loin de ressembler à un des vices les plus contraires à la divine morale de l'Évangile, celui dont l'odieuse devise est : *Suum cuique*, chacun pour soi.

Prenons ailleurs notre modèle : nous le trouvons dans l'art humain par excellence, dans l'art de guérir. Avant de poser un appareil sur une plaie, et pour le faire utilement, le chirurgien a d'abord un

double devoir dont la rigueur lui coûte, mais ne l'arrête pas : il met le mal à nu, il le sonde jusque dans ses profondeurs les plus secrètes.

Ayons le courage de l'imiter. Ne craignons pas, nous aussi, de mettre à nu un mal dont il faut bien se résigner à connaître la gravité, si l'on veut, non le pallier, mais le guérir : plaie profonde par laquelle s'écoule bien plus que le sang d'un homme !

Pour constater la pénurie des substances alimentaires, et particulièrement de celles que nous fournissent les animaux ; pour savoir jusqu'où elle s'étend et ce qui manque aux populations, il faut, avant tout, savoir ce que prescrivent pour elles la physiologie et l'hygiène ; en d'autres termes, quelle est la composition de ce qu'on a appelé la *ration normale*.

La détermination *exacte* de cette *ration normale* est-elle possible dans l'état présent de nos connaissances ? Non, et elle ne le sera peut-être de longtemps encore. Mais la science d'une part, l'expérience journalière de l'autre, nous ont donné des solutions, ou plutôt se sont rencontrées dans une seule et même solution que nous sommes fondés à regarder ici comme suffisamment approchée.

Des recherches de M. Lecanu sur les produits de la sécrétion rénale, et d'expériences faites par M. Dumas sur sa propre respiration, il résulte qu'un homme perd en un jour, par les voies urinaires, environ 15 grammes d'azote, et qu'il expire

300 grammes de carbone. « Au moyen de ces don- » nées expérimentales, dit M. Dumas (10), il est facile » de déterminer quel est le *minimum* d'aliment » convenable à un homme, et quelle espèce d'aliment » il lui faut. » Si la *nutrition suffisante* est celle qui répare exactement les pertes, il est clair que les aliments de chaque jour devront contenir, puisque chaque jour ils sont perdus, 300 grammes de carbone et 15 d'azote ; nombres auxquels il faudrait encore ajouter une quantité égale à celle que nous perdons par des voies autres que les voies respiratoires et urinaires. Ce résultat une fois établi, et la composition chimique des aliments le plus en usage étant déterminée par l'analyse, que reste-t-il à faire pour obtenir « le *minimum* d'aliment convenable » à un homme » placé dans de semblables conditions de climat ou d'habitudes ? Faire, comme le dit M. Dumas, « une équation dans laquelle les ali- » ments divers, placés dans l'un des membres, » devront équivaloir à 300 grammes de carbone et » à 15 grammes d'azote contenus dans l'autre (11). » Établissez cette équation, faites le calcul, et vous obtiendrez un résultat très digne d'attention par sa concordance avec ce que le tâtonnement, l'expérience journalière, ont depuis longtemps établi. « On » retombe, dit encore notre illustre chimiste, sur des » nombres qui correspondent à peu près à la ration » du cavalier français, et auxquels on est parvenu » sans doute après bien des essais. »

A peu près, dit M. Dumas. Concordance déjà très remarquable, mais qui peut le devenir bien plus encore. Tenez compte, comme l'ont fait plusieurs chimistes récents, des pertes faites par d'autres voies, notamment par la muqueuse digestive et par la peau ; constatez avec ces chimistes que ces pertes, sans parler ici du carbone, ne s'élèvent pas à moins de 5 grammes 1/2 d'azote par jour ; fixez en conséquence à 20 grammes au lieu de 15 la perte totale en azote, comme le fait M. Payen, dans son classique *Traité des substances alimentaires* (12), et élevez, comme il le fait aussi, la perte en carbone de 300 à 310 grammes ; refaites le calcul sur ces nouvelles bases, et voici à quel résultat vous arriverez pour la ration normale ; c'est celui qu'admet M. Payen comme le plus propre à concilier les nécessités d'une bonne alimentation avec celles de l'économie :

Viande..............	286	grammes.
Pain................	1000	—

Or quelle est la ration réglementaire déterminée pour le cavalier par une longue expérience pratique ? La voici :

Viande.....................		285	grammes.
Pain de munition.......	750	1066	—
Pain blanc pour la soupe.	316		
Carottes et autres légumes......		200	—

« Ces dernières substances, contenant beaucoup
» d'eau et utiles surtout comme assaisonnement,

» sont, dit M. Dumas, plutôt des moyens de tromper » la faim que de la satisfaire. »

Ainsi, pour la viande :

Ration normale déterminée théoriquement.	286 gram.
Ration réglementaire du cavalier.........	285 —

Nombres que l'on peut considérer comme identiques, et qu'assurément, après un si parfait accord de la théorie et de la pratique, nous sommes en droit d'admettre comme des solutions suffisamment approchées.

Mais la *ration normale d'un homme* n'est pas la *ration normale moyenne* d'une population composée, non-seulement d'hommes dans la force de l'âge et l'activité du travail, mais aussi de femmes, d'enfants et de vieillards. En tenant compte des rapports si bien connus des éléments de la population, et de quelques autres données qui malheureusement ne sont pas aussi bien déterminées, Lagrange croit pouvoir, « sans craindre de se tromper beaucoup, » réduire la ration moyenne aux $\frac{4}{5}$ de la ration du soldat (13); ce qui donnerait, en prenant pour base le chiffre 285 aujourd'hui admis, 228 grammes pour la ration moyenne diurne, et un peu plus de 83 kilogrammes pour la ration moyenne annuelle (14). Ces nombres ont été à leur tour rectifiés en 1840 par M. Jean Reynaud, qui a cru devoir élever la première à 250 grammes, nombre rond, et par conséquent la seconde à un peu plus de 91 (15); et cette approxi-

mation paraît être la plus satisfaisante qu'on ait encore obtenue.

Admettons cependant l'évaluation la plus faible, et demandons-nous, non : Si chaque Français consomme annuellement ses 228 grammes par jour ou ses 83 kilogrammes par an? car la réponse ne saurait malheureusement être douteuse pour personne ; mais : Jusqu'à quel point la consommation réelle reste au-dessous de la ration normale ?

On peut procéder ici de deux manières : par la statistique, qui n'est autre chose que l'observation généralisée des faits sociaux ; et par ce que j'appellerai l'observation de détail au foyer des familles.

La consommation réelle a été diversement évaluée par les statisticiens, mais toujours si bas au-dessous de la consommation normale que le résultat final reste le même dans toutes les suppositions. La différence de l'une à l'autre n'est pas seulement *très grande*, elle est *énorme*. L'art fameux de *grouper les chiffres* ne peut rien ici, et il n'y a aucun moyen d'échapper à la conclusion admise par tous les auteurs qui ont traité la question.

Un de ceux qui l'ont fait avec le plus de soin et d'autorité, est assurément M. Jean Reynaud dans l'*Encyclopédie nouvelle* (16). Ses calculs, faits en 1840, sont basés sur les relevés officiels les plus récents dont il pût alors complétement disposer, ceux de l'année 1830. A cette époque, la consommation de la France pouvait être évaluée, *en viande de toute*

espèce, à 8 226 350 quintaux métriques, parmi lesquels 6 936 350 fournis par les espèces bovine, ovine, caprine et porcine. Nombres considérables à les prendre en eux-mêmes, mais bien faibles relativement aux besoins du pays ; car voici les résultats des calculs de M. Reynaud (selon lequel, comme on l'a vu, la ration normale est par jour de 250 grammes) :

	Quintaux.
« Sur cette base, la consommation annuelle de Paris et des douze grandes communes devrait être de.....	1 523 340
» Cette consommation est en déficit de	330 810
» La consommation des autres villes devrait être de	6 486 480
» Cette consommation est en déficit de..........	2 737 420
» La consommation de la population rurale devrait être de	21 452 340
» Cette consommation est en déficit de	18 147 580
» En somme, la consommation totale de la France devrait être de	29 462 160
» Cette consommation est donc en déficit de.....	21 235 810

D'où cette conséquence :

« Il faudrait, pour faire vivre convenablement ses habitants, que la France produisît *trois fois et demie* plus de viande qu'elle n'en produit actuellement. »

Dans les ouvrages postérieurs au relevé statistique officiel de 1840, autres nombres, mais au fond, mêmes résultats. Au lieu de 483 000 bœufs, 655 000 vaches et 2 250 000 veaux abattus en 1830, nous trouvons 492 000 bœufs, 719 000 vaches et 2 487 367 veaux abattus en 1840. Mais la France, plus riche en animaux domestiques, l'est aussi en population, et au total le rapport a peu changé ; la

viande manque toujours à la population, et c'est ce que les auteurs les plus récents et les plus estimés reconnaissent comme tous leurs prédécesseurs. Ouvrez, par exemple, l'excellent ***Dictionnaire d'agriculture*** de M. Richard (du Cantal) (17), vous y lirez :

« Nous avons fait de vains efforts pour multiplier nos espèces de boucherie ; nous sommes loin d'avoir satisfait à nos besoins... En 1812, la quantité moyenne de viande consommée en France était de 17 kilogrammes environ par chaque individu ; aujourd'hui cette quantité s'est augmentée de 3 kilogrammes dans la proportion suivante :

	kil.
Bœufs, vaches, veaux.....	8,91
Moutons, brebis, agneaux..	2,38
Porcs..................	8,65
Chèvres................	0,06
Total....	20,00

» C'est donc environ 20 kilogrammes de viande (de boucherie) consommés en moyenne par individu. »

Dans son ouvrage sur les substances alimentaires, M. Payen a essayé de tenir compte, non-seulement de la viande, mais aussi des autres produits animaux.

Voici, et vous les lirez aussi avec intérêt et avec fruit, quelques passages extraits d'un chapitre dont je dois d'abord citer le titre (18) :

INSUFFISANCE DE LA PRODUCTION EN FRANCE DE LA VIANDE ET DES AUTRES PRODUITS ANIMAUX.

« La production de la viande fait encore défaut en France, ainsi que la production des diverses substances animales qui

pourraient y suppléer *jusqu'à un certain point* : le lait, les œufs, le fromage. Il est facile de démontrer cette insuffisance.

En effet, la totalité de la viande provenant des animaux abattus (boucherie et charcuterie) est de	700 000 000 kil.
Il faut ajouter à cette quantité l'équivalent que représentent les volailles, le gibier, les poissons, les œufs, les fromages, que l'on peut évaluer à........................	280 000 000
Total général....	980 000 000 kil.

» La population de la France étant de 35 millions d'individus environ, on voit que la quantité moyenne de viande, *y compris son équivalent en autres substances azotées provenant des animaux*, ne dépasse pas 28 kilogrammes par an ou 76gr,71 par jour (19). »

La volaille, le gibier, le poisson, les œufs, les fromages, ne sont-ils pas ici évalués trop haut ? Se peut-il qu'ils représentent, non en poids ou en volume, mais comme équivalent nutritif, 280 millions de kilogrammes, quand les viandes réunies de boucherie et de charcuterie ne vont pas toutes ensemble au delà de 700 millions, c'est-à-dire deux fois et demie autant ? Se peut-il que ces produits divers, qui, pour la plupart, ne sont guère consommés que par les classes riches ou aisées, entrent, en moyenne, pour les $\frac{2}{7}$, près du tiers, dans l'alimentation de tous les Français ? Il y a ici lieu, sans aucun doute, à une réduction, et 5 kilogrammes pour ces produits, 25 en tout par tête et par an, représenteraient bien mieux cette consommation moyenne, dont la détermination exacte est d'ailleurs impossible.

Et non-seulement elle l'est; mais elle le sera toujours. « Quand un braconnier a tué un lièvre ou une perdrix, il ne s'en vante pas, » me disait, il y a peu de jours, un de mes savants confrères. Un paysan qui a donné un coup d'épervier dans une eau défendue, ne s'en vante pas davantage, et les poissons, comme le gibier qu'il a pris, ne figurent pas plus sur nos tableaux statistiques que sur la table de leurs légitimes propriétaires. Mais ce sont là des infiniment petits dont on peut se dispenser de tenir compte; d'autant qu'en sens inverse, la nourriture des animaux domestiques carnassiers, la putréfaction pendant l'été, et bien d'autres causes encore, privent l'homme d'une quantité très notable de substances alimentaires, qui restent néanmoins comprises dans toutes les évaluations.

Quoique le chiffre de M. Payen soit trop élevé, acceptons-le provisoirement, comme nous avons accepté, quoique trop faible, l'évaluation de Lagrange. Même avec cette double concession, qui abaisserait la consommation *normale* à 228 grammes par jour, ou un peu plus de 83 kilogrammes par an, et élèverait la consommation *réelle* à un peu moins de 77 grammes par jour ou 28 kilogrammes par an, nous arrivons encore à ce déplorable résultat :

Il manque en moyenne, à chaque Français, par jour, 151 grammes, ou par an 55 kilogrammes, c'est-à-dire, à peu de chose près, le double de ce qu'il a. En d'autres termes, la consommation *réelle*

s'élève au *tiers* seulement de la consommation *normale*.

Mais le mal est bien plus grand encore que ne l'exprime cette moyenne; car la répartition des produits alimentaires entre les grandes villes, les petites villes et les campagnes, est très inégale, et toute à l'avantage des premières, à l'extrême détriment de celles-ci. A Paris, la moyenne est non-seulement atteinte, mais dépassée : 94 kilogrammes 1/2 par an, selon M. Payen, au lieu de 83. Elle est atteinte, à quelques kilogrammes près, dans quelques autres grandes villes. Mais prenez, d'une part, en bloc, toutes les villes au-dessous de 40,000 âmes, et de l'autre, toutes les populations rurales, et voici ce qui ressort des calculs de M. Reynaud, faits, je dois le rappeler, d'après les relevés officiels de 1830 :

	Par an.	Par jour.
Villes..........	57 kilogr.	155 gram.
Campagnes......	14 —	38 — (20)

D'où l'on voit que dans les campagnes, il manque en moyenne, à chaque homme, par jour, la différence de 38 grammes à 228, ou 190 grammes; et par an, la différence de 14 kilogrammes à un peu plus de 83; ou en nombre rond, 70 kilogrammes. En d'autres termes, *ce qui manque est le quintuple de ce qui existe*. Et encore resterait-il à faire, pour les classes laborieuses, une nouvelle réduction; car, sous le nom de *population rurale*, les habitants des châteaux et des maisons bourgeoises restent ici

confondus avec ceux des chaumières. 14, c'est la part moyenne, et celle du paysan est bien moindre encore !

La statistique s'arrête ici ; mais par la seconde méthode, nous pouvons nous avancer encore de quelques pas. Ce que l'une vient de nous faire voir pour ainsi dire en gros et pour l'ensemble des populations, l'autre va nous le montrer, par le détail, et pour ainsi dire nous le faire toucher du doigt au foyer de la famille.

Qui de nous n'y a quelquefois pénétré, et n'en est ressorti le cœur attristé ? Mais nous n'avions vu que la misère de quelques-uns, et ce que nous avons besoin de connaître, c'est la situation des classes laborieuses par toute la France, ou du moins sur un nombre suffisant de points bien choisis. Vaste sujet d'études que M. Le Play vient d'aborder dans son grand ouvrage sur les *Ouvriers européens*, et d'y traiter dignement. L'auteur l'a même agrandi encore. Ce n'est pas en France seulement, c'est dans plusieurs États de l'Europe, parfois même en Asie, que M. Le Play nous conduit sous l'humble toit du travailleur des villes et des campagnes, nous faisant assister à tous les détails de sa vie, à ses longs travaux, à ses courts repas, à ses frugales réfections du jour et du soir.

Qu'a vu M. Le Play chez les ouvriers de nos villes, chez les cultivateurs de nos campagnes ? Et que pouvons-nous voir avec lui, pour peu que nous prenions la peine de le suivre ?

Voici les faits dans toute leur simplicité. Trop éloquents, en effet, par eux-mêmes ! On ne pourrait que les affaiblir en les commentant !

Ce grand ouvrage se divise en trente-six sections : vingt-cinq pour les pays étrangers, onze pour la France. Dans les vingt-cinq premières, nous voyons presque partout la viande figurer plusieurs fois par semaine, ou même par jour, parmi les aliments du travailleur urbain ou rural. Au contraire, le dépouillement des onze dernières, c'est-à-dire des onze *qui se rapportent à la France*, donne les résultats suivants que je reproduis dans l'ordre où les présente l'auteur, et presque toujours avec ses propres expressions :

XXVI. *Journalier vigneron de l'Armagnac* (Gers). — Quatre repas. Dîner à midi ; souvent de la viande. Souper ; soupe à la viande ou à la graisse.

XXVII. *Journalier agriculteur du Morvan* (Nièvre). — Nourriture : du pain ; des pommes de terre assaisonnées de lait, de sel et d'un peu de graisse.

« On ne mange de la viande que *le jour de la fête patronale* de la commune. »

XXVIII. *Journalier agriculteur du Maine* (Sarthe). — De la viande *deux fois par an*, le mardi gras et le jour de la fête patronale.

XXIX. *Journalier agriculteur de la basse Bretagne* (Finistère). — Nourriture ordinaire : soupe au pain d'orge, bouillie ou crêpes de sarrasin, etc.

En quelques occasions (fêtes, pardons), de la viande.

XXX. *Moissonneur émigrant et propriétaire-cultivateur du Soissonnais* (Aisne). — De la viande *deux fois par an* : le jour de la fête patronale et le mardi gras.

XXXI. *Fondeur des usines à fer du Nivernais* (Nièvre). — Nourriture variée ; assez fréquemment de la viande.

XXXII. *Mineur des montagnes d'Auvergne* (Puy-de-Dôme). —Nourriture ordinaire : soupe composée de pain dans beaucoup d'eau, assaisonnée d'un peu de beurre et de sel; oignons, pommes de terre, choux.

De la viande, *six fois l'an*.

XXXIII. *Tisserand* (Sarthe). — Le fond de la nourriture est le pain. Tantôt pain sec, tantôt pain avec un peu de beurre, de fromage ou de hareng salé.

De la viande *les jours de fête seulement*.

XXXIV. *Maréchal ferrant et propriétaire-cultivateur* (Sarthe). — Pain ou soupe au pain, légumes, fromage.

Viande, *une très petite quantité*.

XXXV. *Maître blanchisseur de la banlieue de Paris* (le maître, et non l'ouvrier).—Café le matin ; viande deux fois par jour.

La consommation de la viande est ici au *maximum*.

XXXVI. *Cordonnier de Paris*. — De la viande une ou deux fois par semaine, ordinairement achetée toute cuite.

Ce qui se résume ainsi :

L'immense majorité des travailleurs, et notamment des cultivateurs, environ 25 millions sur 36 millions, se répartit entre ces trois catégories :

Ceux qui mangent de la viande aux noces, le mardi gras, aux grandes fêtes : environ *six fois l'an*.

Ceux qui en mangent *deux fois l'an* : le jour de la fête patronale de la paroisse et le mardi gras.

Ceux qui en mangent *une fois l'an*, le jour de la fête patronale de la paroisse.

Et pour vous donner un résumé plus concis encore de tous ces faits :

« Dans la plus grande catégorie des ouvriers » français, les journaliers agriculteurs, LA QUANTITÉ » DE LA VIANDE CONSOMMÉE EST A PEU PRÈS NULLE ! »

Ce résumé n'est pas de moi, il est de l'auteur lui-même des *Ouvriers européens*. Je l'emprunte textuellement à une lettre de M. Le Play.

Et j'aurais pu ailleurs encore le trouver tout fait, et depuis longtemps ; depuis le XVIIIe et même le XVIIe siècle !

Les paysans, dit un des plus grands écrivains du XVIIIe siècle, « ne mangent presque jamais de » viande... Peu d'entre eux ont la consolation d'un » bouillon gras dans leurs maladies.... *Leur carême* » *est de toute l'année.* » Tel est le sort de « la por- » tion la plus utile du genre humain, celle qui nous » nourrit (21). »

« Nos manœuvriers », dit aussi un de nos plus grands hommes de guerre, qui fut en même temps un de nos plus grands économistes, « n'ont pas » même le moyen d'acheter quelque morceau de » lard, et un peu de beurre ou d'huile pour se faire » du potage (22). » Le « commun peuple » ne mange pas de la viande *trois fois en un an* (23).

Ces paroles de Voltaire en 1769, de Vauban à la fin du XVIIe siècle, ne justifient que trop les



conclusions de ma seconde Lettre. Où donc est ici le progrès, si l'histoire d'un passé déjà si loin de nous est encore celle du présent? Si la situation de nos populations ouvrières reste, au milieu du XIXe siècle, celle que déplorait Voltaire sous Louis XV, Vauban sous Louis XIV? Et si la grande majorité des populations ouvrières de nos villes et surtout de nos campagnes peut encore pousser ce « cri de misère » (24) :

« Tous nos jours sont des jours de peine. *Notre carême est de toute l'année !* »

CINQUIÈME LETTRE.

RESSOURCES QUE PEUT FOURNIR L'EMPLOI ALIMENTAIRE DE LA VIANDE DE CHEVAL.

Les deux lettres que vous venez de lire ont-elles porté la conviction dans votre esprit, et admettez-vous avec moi ces deux prémisses ?

La consommation *normale* moyenne de viande ou autres produits animaux serait, sous notre climat, de 228 grammes par jour, ou un peu plus de 83 kilogrammes par an.

La consommation *effective*, évaluée *au chiffre le plus haut*, pour toute la France, est de moins de 77 grammes par jour ou 28 kilogrammes par an. Pour les populations extra-urbaines, le chiffre s'abaisse à *la moitié* de cette consommation déjà si réduite ; et elle tombe bien plus bas encore, presque à rien, pour les populations rurales proprement dites ; pour cette classe la plus nombreuse et « la » plus utile qui nourrit » toutes les autres.

Si vous admettez ces deux prémisses, il faut bien que vous admettiez aussi cette conséquence :

La différence entre la consommation normale et la consommation effective est énorme ; le déficit est immense !

Comment le combler ? Est-ce même possible ?

Ce sera pour notre siècle un titre d'honneur devant ceux qui le suivront d'avoir osé répondre oui ; d'être à la fois le premier qui ait sondé jusque dans ses profondeurs cette plaie sociale, et qui n'ait pas désespéré de sa guérison. Si la sympathie pour les souffrances des classes pauvres est de tous les temps, elle a du moins de nos jours changé de caractère, se montrant pour ainsi dire plus virile, plus ferme, sans pourtant être moins compatissante ; plus confiante dans l'avenir, c'est-à-dire dans le progrès ; et par là même, plus secourable ; car pour tendre à un but, encore faut-il croire qu'il existe. Rendons justice à tous les sentiments généreux ; honorons la charité sous toutes ses formes et dans toutes ses inspirations ; mais tâchons de nous pénétrer, au lieu de la sympathie qui désespère, de celle qui espère et fait espérer ; de celle qui ne s'afflige pas seulement, mais qui lutte afin de vaincre ; qui *cherche afin de trouver*, qui *frappe afin qu'il soit ouvert*. Comme chaque âge, dans la vie de l'homme, a ses devoirs propres ; de même, chaque siècle, dans la vie de l'humanité, a sa tâche mesurée à ses forces. Voltaire était du sien,

lorsqu'il répondait aux souffrances des populations rurales par des *cris de misère* et de désespoir. Nous ne serions pas du nôtre, si nous n'osions dire avec M. Jean Reynaud : Le mal est grand, mais il ne nous effraie pas ; il n'est pas au-dessus des ressources de la science et de l'industrie modernes !

Distinguons cependant, et après qu'on a si longtemps désespéré, gardons-nous, à l'inverse, de trop espérer. Tout est possible à l'agriculture, éclairée des lumières de la chimie et de l'histoire naturelle, assistée des forces de la mécanique ; mais si tout lui est possible, c'est à la longue, et plutôt au profit des générations qui nous suivront que de nous-mêmes. L'agriculture est, par sa nature même, celui de tous les arts où les progrès s'accomplissent le plus lentement ; plus lentement encore, lorsqu'il s'agit de la culture et de la multiplication des animaux, et surtout des espèces de taille élevée, à chair abondante, propres à la boucherie. A l'exemple de Buffon disant : « A côté d'un pain » naît un homme » ; « à côté d'une botte de four- » rage naît un animal », dit M. Richard (du Cantal), et il montre dans la production plus abondante des fourrages, particulièrement dans la culture plus étendue des prairies artificielles, le progrès qui doit amener ici tous les autres, puisque « le fourrage » est la matière première de la fabrication de la » viande (25). » Vues dont la justesse ne sera contestée par aucun agronome, par aucun économiste digne

de ce nom ; mais combien d'années encore faudra-t-il pour qu'elles soient partout comprises, et une fois comprises, partout réalisées ?

La pisciculture est pour nos eaux ce que l'agriculture est pour notre sol, et elle aussi est appelée à ajouter, dans une grande proportion, à nos ressources alimentaires. Mais l'art des Remy et des Géhin n'existe que d'hier, et autant il est juste de fonder sur lui de grandes espérances pour l'avenir, autant il serait déraisonnable d'en attendre la guérison immédiate ou même prochaine du mal dont souffrent les populations actuelles.

Il en est manifestement de même de l'introduction, de l'acclimatation, à l'état domestique ou sauvage, des races ou espèces étrangères appelées à accroître en même temps qu'à varier sur notre sol la production des aliments de nature animale. Il est comparativement facile de transporter d'un pays à un autre des graines, des bulbilles, des tubercules, et si les semis ou les plants réussissent, il se peut qu'une plante nouvelle prenne en peu d'années une très grande place dans l'alimentation du peuple ; témoin, il est du moins permis de l'espérer, l'igname de Chine, tout récemment introduit en Europe par M. de Montigny, et dont la Société impériale d'acclimatation a pu distribuer, en 1855, jusqu'à *cent soixante mille* bulbilles qui en ont produit, dès cette même année, des millions ; bientôt nous compterons par milliards, ou mieux nous ne pourrons plus comp-

ter. Mais ce qui est possible pour les plantes, et aussi pour quelques animaux, comme les vers à soie, nous ne saurions l'espérer ni des quadrupèdes ni des oiseaux alimentaires. L'importation de toutes ces utiles espèces est, sur une grande échelle, presque impossible ; sur une petite, peu efficace. Le moindre accident peut la faire échouer dès les premiers essais, et lorsqu'ils ont réussi, l'expansion des espèces récemment introduites rencontre inévitablement, avec des difficultés de plus, toutes celles qui entravent la multiplication des races depuis longtemps acquises au pays. Comme le perfectionnement de l'agriculture, comme l'extension de la pisciculture, la conquête de nouveaux animaux sauvages ou domestiques est donc un de ces bienfaits accomplis en vue de l'avenir bien plutôt que du présent.

N'aurions-nous donc à offrir aux populations de nos jours que l'espoir d'un sort meilleur pour celles qui viendront ensuite? des promesses, et non des ressources actuelles ?

Question dont le gouvernement, dans sa juste sollicitude pour les souffrances des classes pauvres, dont les savants et les économistes ne se sont pas seuls occupés ; l'industrie, le commerce, l'ont fait aussi, et ils nous ont apporté leur solution : l'introduction de viandes conservées. Ressource parfois illusoire, car il est dès procédés de conservation qui privent ces viandes d'une grande partie de leurs propriétés nutritives (26) ; ailleurs, au contraire,

grâce à un mode meilleur de préparation, ressource excellente, mais nécessairement très restreinte et seulement temporaire. Pourquoi d'immenses troupeaux se sont-il formés, depuis deux siècles, sur quelques points de l'Afrique et surtout de l'Amérique? Parce que, dans ces troupeaux longtemps peu exploités, la reproduction l'emportait de beaucoup sur la destruction. C'est une réserve qui se formait pour l'avenir. Mais que ce qui a lieu depuis quelque temps se continue plusieurs années encore; et cette réserve alimentaire, que des circonstances fortuites avaient préparée pour l'Europe par delà les mers, sera épuisée ou réduite à des proportions insignifiantes.

Il est heureusement une autre réserve où nous pouvons puiser aujourd'hui, demain, toujours, sans l'épuiser jamais, car elle répare sans cesse ses pertes. Réserve que nous n'avons pas à aller chercher par delà les mers, pas même par delà la frontière : elle est partout sous notre main ; si bien qu'il suffirait de vouloir *aujourd'hui* pour que le bienfait fût obtenu *demain*. Si abondante d'ailleurs que telle qu'elle est présentement, et rien n'étant fait pour l'accroître, elle pourrait donner autant en une semaine qu'en un long temps l'importation des viandes conservées d'Amérique.

La chair du cheval est cette immense réserve : la principale, plus encore la seule véritablement importante à laquelle nous puissions recourir; la seule

qui puisse ajouter assez à l'alimentation animale des classes laborieuses pour la modifier notablement ; pour soulager efficacement les maux du présent, en attendant que la science guérisse ceux de l'avenir.

Des chiffres valent mieux ici que des mots. Ne nous bornons pas à dire que les races chevalines peuvent, *si leur chair est mangeable*, fournir une quantité considérable de substances alimentaires; essayons de déterminer approximativement cette quantité.

Pour la calculer exactement, il faudrait savoir combien de chevaux pourraient être annuellement livrés à la consommation, et quel serait en viande le rendement moyen d'un cheval. Questions qui ne sauraient être aujourd'hui qu'imparfaitement résolues, la première surtout ; si nouvelles, en effet, qu'on n'avait pas même songé à réunir les éléments de leur solution, et il faudra, pour les obtenir, de longues recherches, impossibles sans le concours actif de l'administration. Mais heureusement, au défaut d'une *détermination* exacte, nous pouvons obtenir une *évaluation*, et celle-ci nous suffit pleinement, car le véritable problème n'est pas en ce moment celui-ci :

Calculer *exactement* de combien de kilogrammes, d'hectogrammes, de décagrammes pourra être augmentée, en moyenne, la ration moyenne de viande?

Mais :

Déterminer si elle pourra l'être dans une pro-

portion assez considérable pour modifier sensiblement le régime des populations laborieuses? Et pour modérer, au profit de tous, la hausse excessive du prix de la viande de boucherie?

Voilà le terrain sur lequel j'espère que vous voudrez bien me suivre, même au milieu de mes calculs qui seront d'ailleurs fort simples.

Les statistiques officielles les plus récentes portent, pour la France, à 3 millions le nombre des chevaux, juments et poulains d'un an, à 400 000 celui des mulets et mules, et à 550 000 celui des ânes et ânesses. Laissons de côté ces derniers, et portons pour la France le chiffre total à 3 400 000; nombre qui n'a certainement rien d'exagéré; car, depuis que les éléments en ont été recueillis, la population chevaline a subi un accroissement sensible.

Selon plusieurs savants spécialement livrés à l'étude des animaux domestiques et de l'économie rurale, la vie moyenne du cheval est de douze ans; d'où, chaque année, la perte en animaux morts naturellement ou abattus serait de $\frac{3400000}{12}$ ou 283 000 individus. Faisons une évaluation plus modérée, et supposons que la perte ne soit que de $\frac{1}{15}$ au lieu de $\frac{1}{12}$: nous trouverons pour la mortalité annuelle $\frac{3400000}{15}$ ou 266 666 individus; soit en nombre rond, et pour prendre toujours au-dessous plutôt qu'au-dessus, 266 000.

Sur ce nombre total, plus de $\frac{1}{10}$ serait fourni, dit un savant professeur d'anatomie vétérinaire, par

Paris et ses environs. Mais cette évaluation est fort conjecturale, et il y a lieu de penser qu'elle est trop élevée. Le nombre des chevaux morts naturellement ou abattus dans Paris ou dans ses environs n'était que de 9 125 sous Louis XVI, d'après un relevé fait par ordre de Necker, et de 12 500 à 13 000 sous la Restauration, d'après Huzard et Parent-Duchâtelet. La multiplicité toujours croissante des chevaux dans Paris, et l'extension qu'ont graduellement prise le commerce et l'abatage des vieux chevaux, auraient-elles, en trente ans, plus que doublé le nombre des chevaux conduits aux clos d'équarrissage? Question à laquelle l'administration elle-même aurait peine à répondre, tant les équarrisseurs laissent difficilement pénétrer les secrets de leurs établissements. Parent-Duchâtelet lui-même, avec toute son autorité personnelle et celle du Préfet de police au nom duquel il procédait à une enquête, n'a pu franchir le cercle où l'enfermaient « leurs réponses embarrassées, » ambiguës, souvent contradictoires (27). » Dans le doute, et encore pour prendre le chiffre le plus bas, adoptons provisoirement le nombre de 16,000, inférieur de plus d'un tiers à celui qu'on avait cru devoir admettre.

Pour passer des nombres qui représentent les chevaux morts ou abattus chaque année, 226 000 pour la France et 16 000 pour Paris, aux nombres de kilogrammes de viande qu'ils laissent annuellement disponibles, que faudrait-il ? Connaître le poids

moyen du cheval, et la proportion des parties charnues, et aussi du foie et des autres parties comestibles, au squelette, à la peau, aux issues et aux autres débris de l'animal.

Encore ici des inconnues : nous ignorons et ce poids moyen et cette proportion.

Il y a des chevaux qui ne pèsent pas 200 kilogrammes, il y en a qui vont à 600,800, plus encore; et les statistiques officielles sont trop peu détaillées pour que nous puissions évaluer, autrement que par des conjectures, les nombres relatifs des chevaux de 200, de 300 kilogrammes, et ainsi de suite. Or il est clair que faute de ces éléments, nous ne saurions déterminer que la moyenne entre les deux tailles et poids extrêmes, et non le véritable *poids moyen* du cheval, et celui-ci est le seul que nous ayons intérêt à connaître.

Le rendement d'un cheval en viande, proportion gardée avec son poids total, est beaucoup moins difficile à déterminer que la moyenne de ce poids, et nous tarderons peu à le connaître. Des recherches entreprises dans ce but sont poursuivies parallèlement, sur plusieurs points, par des vétérinaires distingués, et notamment par le savant directeur de l'École vétérinaire d'Alfort, M. Renault.

Mais en attendant qu'elles soient terminées, nous en sommes encore ici à des données très insuffisantes. Plusieurs auteurs admettent que le squelette forme chez le cheval environ le $\frac{1}{11}$ en poids

de l'animal. Ce nombre dût-il être admis (28), que d'autres éléments nous manqueraient encore !

De là les énormes divergences entre les diverses évaluations du rendement en viande, essayées dans ces dernières années par quelques auteurs. Selon un des plus éclairés et des plus compétents en pareille matière, le rendement moyen d'un cheval en viande et autres parties comestibles serait de près de 300 kilogrammes; selon un savant professeur d'anatomie vétérinaire, il ne serait que de 200; selon un troisième auteur, le chiffre en devrait même être abaissé à 150. Il est vrai que ces deux derniers auteurs prennent, comme ils le disent, les nombres les plus bas, parce que « mieux vaut, » en pareilles appréciations, ne pas forcer les » chiffres. »

Pour faire un choix entre ces opinions contradictoires, pour substituer à ces *conjectures* une *évaluation*, serons-nous réduits à attendre que M. Renault ait mis la dernière main à son travail, et, ce qui nous rejetterait bien plus loin, que de nouveaux relevés statistiques de la population chevaline soient faits par toute la France? Encore faudrait-il qu'ils le fussent (et comment y parvenir?) avec le soin, l'exactitude et la précision de véritables *stud-books*.

Il semble que nous soyons ici dans une impasse: obligés d'attendre des notions si nécessaires d'études peut-être impossibles !

Il est heureusement un moyen d'y suppléer, et nous le devons à la Société protectrice des animaux, établie à Vienne. Ainsi qu'il résulte des rapports de son président M. Castelli, et de M. Richelot, secrétaire général de la Société protectrice de Paris (30), cette Société, composée de tout ce que Vienne renferme d'hommes éclairés et dévoués au bien public, a acheté, en 1854, 1180 chevaux hors de service, et les a fait abattre et débiter pour la boucherie. Ces 1180 chevaux, de diverses races, de diverses tailles, de divers poids, et dont la moyenne, sans être précisément la moyenne générale, ne peut s'en écarter beaucoup, ont fourni 472 000 livres autrichiennes de bonne viande, ou (la livre autrichienne valant 560gr,012) 264 325 kilogrammes.

Ces résultats, très authentiquement constatés, nous donnent, à un degré suffisant d'approximation, les éléments qui semblaient devoir nous échapper si longtemps encore. Divisez le nombre qui représente la totalité de la viande obtenue, 264 325 kilogrammes, par celui des chevaux abattus, 1180, et vous trouverez pour le rendement moyen de ces chevaux, *en bonne viande*, un peu plus de 224 kilogrammes. En bonne viande : car on voulait habituer le peuple de Vienne à l'usage de la viande de cheval, et pour arriver à vaincre ses répugnances et ses préjugés contre ce nouveau mets, il importait de rejeter les morceaux de qualité non-seulement mauvaise, mais douteuse. 224 kilogrammes

ne représentent donc pas absolument toute la viande des 1180 chevaux, mais seulement leur *bonne viande*, et, par conséquent, nous pouvons adopter ce nombre sans avoir à craindre de « forcer les chiffres ».

Et maintenant, multipliez ce nombre bien plutôt trop faible que trop fort, par les nombres 16 000 et 226 000 précédemment obtenus, et eux aussi plutôt trop bas que trop élevés, et vous aurez respectivement, pour Paris et ses environs, et pour la France, le *minimum* annuel de la viande des chevaux morts de vieillesse ou d'accidents, ou livrés aux équarrisseurs, savoir :

Pour Paris, 16 000 fois 224 kilogrammes ou 3 584 000 par an ; ou par jour, 9 819.

Pour la France, 226 000 fois 224 kilogrammes ou 50 624 000 par an ; ou par jour, 138 695.

50 624 000 kilogrammes ! Pour faire ressortir toute l'importance de ce chiffre, il pourrait suffire de le rapprocher de celui de la ration moyenne actuelle de viande de boucherie pour toute la France, 20 kilogrammes. Dans 50 624 000 kilogrammes, il y a 2 531 200 rations moyennes actuelles.

Nous avons encore d'autres éléments de comparaison.

A quels chiffres s'élève la totalité de la viande fournie chaque année par les animaux de boucherie ? Ouvrez le livre le plus récent sur les substances alimentaires, la troisième édition de l'ouvrage clas-

sique de M. Payen, qui a paru il y a un mois (29), vous y lirez :

« On obtient annuellement de l'espèce bovine.	302 000 000 kil.
Les espèces ovine et caprine fournissent.....	93 000 000
L'espèce porcine donne..................	315 000 000
Total......	700 000 000 kil.

Comparez à chacun de ces nombres celui qui représente la production annuelle en viande de l'espèce chevaline, et vous trouverez ces rapports :

Par comparaison avec le bœuf, un peu plus de $\frac{1}{6}$.

Avec le mouton et la chèvre, pris ensemble, presque les $\frac{2}{3}$.

Avec le cochon, un peu moins de $\frac{1}{6}$.

Avec tous les animaux réunis de boucherie et de charcuterie, près de $\frac{1}{14}$.

Voilà le problème tel que l'arithmétique le pose : *plus de deux millions et demi* de rations moyennes actuelles, ou $\frac{1}{14}$ de toute la production de la boucherie et de la charcuterie.

Faites maintenant sur ces nombres les retranchements que vous voudrez, pour tenir compte des chevaux impropres à la consommation ; réduisez, avec divers auteurs, de $\frac{1}{10}$, de $\frac{1}{5}$, de $\frac{1}{4}$ même, nombres entre lesquels il est encore impossible de se prononcer ; ne comptez que 2 400 000, 2 000 000, 1 800 000 rations ; allez plus bas encore, si vous le voulez, quoique nous ayons partout adopté des *minima* pour bases de nos calculs ; jamais vous ne

saurez descendre assez pour qu'il ne soit plus vrai de dire :

Il y a dans l'emploi de la viande de cheval une ressource importante pour la nourriture des classes laborieuses ; la plus importante (quoiqu'elle ne suffise pas encore) à laquelle nous puissions recourir pour leur donner ce qui leur manque aujourd'hui par-dessus tout : l'aliment par excellence, la viande.

Singulière anomalie sociale, et qu'on s'étonnera un jour d'avoir subie si longtemps ! *Il y a des millions de Français qui ne mangent pas de viande*, et chaque mois *des millions de kilogrammes de bonne viande sont*, par toute la France, *livrés à l'industrie* pour des usages très secondaires, *ou même jetés à la voierie !*

Voilà ce que la science elle-même a autorisé jusqu'à ce jour, au moins par son silence ; comme si elle avait craint, elle aussi, de se heurter contre un préjugé populaire, et, quand elle avait dans la main des vérités utiles, de l'ouvrir et de les répandre !

NOTES

DE LA PREMIÈRE PARTIE.

---

(1) « L'histoire naturelle ainsi comprise est *la première des philosophies.* »

Cette phrase est de M. Villemain, et c'est un des ouvrages de mon père qui l'a inspirée à l'illustre et éloquent écrivain, ainsi que je l'ai dit ailleurs (*Vie, travaux et doctrine scientifique d'Étienne Geoffroy Saint-Hilaire*, Paris, 1847, in-8 et in-12, p. 414).

(2) Voyez l'*Économie politique des Romains*, par M. Dureau de la Malle, in-8, Paris, 1840, t. II, chap. III et suiv., et les Mémoires publiés par mon savant confrère sur les animaux domestiques dans les *Annales des sciences naturelles.*

(3) Ces paroles sont de l'un des frères Chappe.

Je les trouve dans une lettre au conventionnel Lakanal, sur le rapport duquel ont été établis les premiers télégraphes. Cette lettre a été citée par Lakanal dans l'*Exposé sommaire de ses travaux*, in-8, Paris, 1838.

(4) Je laisse de côté, dans ces notes complémentaires comme dans le texte, les questions relatives au *vêtement*. Je me borne à dire que la Société impériale d'acclimatation n'a rien négligé pour réaliser les progrès que j'indique, et plusieurs autres du même ordre. Dès le premier mois de son existence, la Société prenait des mesures pour faire venir d'une part, de Chine, le ver à soie du chêne et les arbres sur lesquels il vit ; de l'autre, d'Angora, la chèvre à longue laine soyeuse. Un premier envoi de vers à soie du chêne, fait sans les précautions indiquées par la Société, n'a pas réussi ; mais les chênes de Mantchourie, sur lesquels vit l'insecte, sont aujourd'hui tous deux acquis à la France, et l'introduction de la chèvre d'Angora est un fait accompli. La Société possède aujour-

ui deux troupeaux de cette belle race : l'un acheté en Orient; ıtre donné par M. le maréchal Vaillant, ministre de la guerre.

)n peut voir dans les tomes I et II du *Recueil des travaux de la* *:iété*, et dans les six livraisons déjà publiées du tome III, qu'elle ıt occupée de l'introduction de plusieurs autres animaux dont les ls ou les soies peuvent être utilisés pour le vêtement, et de celle plantes textiles de diverses contrées.

5) Voici les taxes de la viande de boucherie, à Paris, durant le nier trimestre. Je me borne à donner les chiffres ; ils n'ont pas oin de commentaires.

Extrait des taxes officielles de la viande de boucherie.
Avril, mai et juin 1856.

	AVRIL.		MAI.		JUIN.	
	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
Bœuf.						
	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.
catégor.	1 86	1 95	1 91	2 00	1 95	2 00
—	1 46	1 55	1 51	1 60	1 55	1 60
—	1 06	1 15	1 11	1 20	1 15	1 20
Vache et taureau.						
catégor.	1 44	1 56	1 50	1 52	1 59	1 71
—	1 01	1 13	1 07	1 09	1 16	1 28
—	0 61	0 73	1 44	0 69	0 76	0 88
Veau.						
catégor.	1 89	1 80	1 84	2 06	2 04	2 03
—	1 49	1 40	1 44	1 66	1 64	1 63
—	1 28	1 19	1 23	1 45	1 43	1 42
Mouton.						
catégor.	1 71	1 71	1 68	1 67	1 77	1 77
—	1 30	1 30	1 27	1 26	1 36	1 31
—	0 96	0 96	1 03	0 92	1 02	1 07

:omme ce livre n'est pas écrit seulement pour Paris, il est bon outer quelques mots, au moins sur la première catégorie et sur lernière.

.a première catégorie n'est en réalité, pour le bœuf, que la se-de; car le filet et le faux filet (muscles psoas et sacro-lombaires) sont pas soumis à la taxe. Le filet se vend de 3f,50 à 4 francs le gr., et moitié en sus les jours de fête et de grande consommation.

La troisième catégorie comprend les parties ci-après désignées :

Bœuf.
Vache. } Collier, pis, gîtes, plats de côte.
Taureau.
Veau. — Collet.
Mouton. — Poitrine, collet, débris de côtelettes.

Voilà ce qui se vend 1f,20 le kilogramme pour le bœuf, 1f,12 pour le veau, 1f,07 pour le mouton !

Il y a en outre, pour le bœuf, une quatrième catégorie qui comprend les surlonges (premiers intercostaux), les plats de joue et la queue, et dont le prix est de 67 centimes.

(6) Ces notions sur la vie sont extraites de mon *Histoire naturelle générale des Règnes organiques*, chapitre intitulé : *Étude générale de la vie*, t. II, 1856, p. 67.

(7) « *Anima carnis in sanguine est.* » (*Levit*, cap. XVII, 11.)
« *Anima enim omnis carnis in sanguine est.* » (*Ibid.*, 14.)

(8) LIEBIG, *Nouvelles lettres sur la chimie*, trad. par M. GERHARDT, in-12, Paris, 1852, p. 127.

Et pour les passages du même ouvrage cités page 23, voy. p. 130, 242, 241 et 202.

M. Liebig ajoute, page 241 :

« Il est certain que trois personnes, dont l'une s'est rassasiée de bœuf et de pain, l'autre de pain et de fromage ou de morue, la troisième de pommes de terre, considèrent chacune, à des points de vue bien différents, une difficulté qui vient à se présenter à elles. L'action des différents aliments sur le cerveau et sur les nerfs varie évidemment suivant certains principes particuliers qu'ils renferment. Un ours, entretenu au Musée anatomique de Giessen, se montrait d'un tempérament fort doux tant qu'on le nourrissait exclusivement de pain ; mais quelques jours de régime animal le rendirent méchant, hargneux, et même dangereux pour son gardien. »

Un fait tout semblable vient de se passer à la Ménagerie du Muséum d'histoire naturelle. Un lion, nourri depuis plusieurs années de soupe au lait, et qui avait toujours été d'une douceur extrême, fut donné en 1855 à la Ménagerie par M. le comte de Montbron. Il a suffi d'un mois de régime animal pour rendre à ce lion sa férocité native. Il faut ajouter qu'il était, à son arrivée à la Ménagerie, dans un état extrême de débilité physique, et c'est ce qui nous a déterminés à lui donner un autre régime. Il est aujourd'hui magnifique.

(9) LIEBIG, *ibid*, p. 193 et 194.

Entre tous les ouvrages et mémoires chimiques, physiologiques, économiques, où se trouvent des vues analogues à celles de M. Liebig, je me bornerai à citer, comme très peu connu, un mémoire intitulé : *De l'influence du régime diététique d'une nation sur son état politique*, lu par TOULONGEON à l'Institut, en l'an V, et publié par extrait, avec des additions de RŒDERER, dans le *Journal d'économie publique et de morale*, t. I, p. 31. L'auteur compare, relativement à l'influence du régime diététique, l'Angleterre à la France, et le régime républicain au régime monarchique.

(10) DUMAS, *Traité de chimie appliquée aux arts*, t. VIII, 1842, p. 423.

(11) Il est nécessaire ici de faire quelques réserves sur la nécessité desquelles Magendie parmi les physiologistes, M. Chevreul parmi les chimistes, ont insisté à plusieurs reprises. On ne saurait admettre (et c'est du reste ce que M. Dumas n'a jamais prétendu), que toute substance animale renfermant 15 grammes d'azote satisfasse aux conditions d'une bonne nutrition. Il s'en faut de beaucoup que toutes les substances azotées soient également assimilables ; par conséquent, également nutritives.

Il faut aussi se garder de généraliser, d'étendre aux hommes, non-seulement de toutes les races et de tous les climats, mais, dans la même race et sous le même climat, aux hommes de tous les âges et de toutes les professions, les résultats établis par des expériences faites à Paris sur un petit nombre d'individus.

(12) PAYEN, *Traité des substances alimentaires*, 2e édit., p. 285 ; 3e édit., 1856, p. 301.

Cette troisième édition d'un ouvrage justement estimé est toute récente (mars 1856). Elle représente par conséquent mieux qu'aucun autre livre l'état actuel de la science.

(13) LAGRANGE, *Essai d'Arithmétique politique, sur les premiers besoins de l'intérieur de la République*, dans la *Collection d'ouvrages d'Arithmétique politique*, publiés par RŒDERER en un volume in-8. Paris, an IV (1796).

L'article de Lagrange (voy. p. 49 à 56, à la suite d'un travail de Lavoisier sur les mêmes questions et sur plusieurs autres) est très peu connu, et la plupart de ceux qui ont écrit sur la vie et les ouvrages du grand géomètre, ont passé sous silence cet écrit qui, bien que composé de quelques pages seulement, est très digne de souvenir.

(14) A l'époque où écrivait Lagrange, la ration du soldat était de

28 onces de pain et d'une demi-livre de viande par jour ; ou en convertissant en grammes :

		gr.
	Pain..........	856,64
	Viande........	244,75
Au lieu de :		
	Pain..........	1 066
	Viande........	285

qui sont, comme on l'a vu (p. 30), les rations actuelles en pain et en viande.

Ce qui conduirait à trouver, pour la ration normale moyenne de viande, environ 196 grammes au lieu de 228, nombre admis plus haut (p. 31), ou de 250, nombre auquel M. J. Reynaud a été conduit en donnant à ses calculs une autre base.

Le nombre 196 est beaucoup trop faible, et cependant il est encore tellement élevé au-dessus du chiffre de la consommation réelle que, même en l'admettant, nous n'arriverions que trop manifestement à la même conclusion. La différence entre la consommation normale et la consommation réelle serait encore de près de 120 grammes !

(15) J. Reynaud, article *Viande* de l'*Encyclopédie nouvelle*, t. VIII, 1841, p. 661.

Cet article est sans nul doute, et à plusieurs titres, un des plus remarquables travaux dont son auteur ait enrichi l'*Encyclopédie nouvelle*. Plusieurs des questions relatives à la production animale en France y sont traitées à des points de vue entièrement nouveaux.

(16) J. Reynaud, même article, p. 660 et suiv.

M. Reynaud ne donne les résultats auxquels il arrive que comme des approximations, mais comme il le dit justement : « Où il règne » une obscurité absolue, l'approximation peut être invoquée comme » une demi-lumière dans la nuit. »

L'auteur ajoute :

« On ne trouve nulle part une description exacte de la population » animale du pays. Non-seulement *il n'existe point pour cette population des registres municipaux* analogues à ceux de l'état civil ; » mais les recensements en masse qui s'en sont faits à trois reprises » depuis le commencement de ce siècle, ne présentent ni les garanties de rectitude, ni les particularités dont une science rigoureuse » aurait besoin. »

Je retrouve cette même pensée exprimée, près d'un siècle et demi auparavant, par Vauban dans un des ouvrages où se révèle le mieux la portée de ce grand esprit, le *Projet d'une dixme royale* (in-12, 1707, p. 185) :

« On pourrait même pousser ces dénombrements jusqu'aux » bestiaux, cela n'en serait que mieux. »

Vauban ajoute toutefois : « Je n'estime pas qu'il soit bien néces- » saire. »

(17) RICHARD (du Cantal), *Dictionnaire raisonné d'agriculture et d'économie du bétail*, 1854, t. II, art. *Viande*, p. 697.

On vient de voir que, d'après M. Richard, la quantité moyenne de viande consommée en France, par chaque habitant, s'est augmentée, depuis 1812, de 3 kilogrammes.

Cette augmentation, si faible qu'elle soit en elle-même, est sans nul doute une des causes principales de l'enchérissement de la viande en France.

(18) PAYEN, ouvrage déjà cité, 2e et 3e édit., p. 3.

(19) On voit combien l'illustre Lagrange était loin de la vérité lorsque, dans l'écrit cité plus haut (notes 13 et 14), il croyait pouvoir évaluer « à 80 livres en nombres ronds la quantité de viande qu'on » aurait pour la consommation annuelle de chaque individu en » France, sans compter les œufs, les poissons, la volaille, etc. » (Voy. p. 55).

Malgré cette énorme exagération des ressources du pays, Lagrange n'en arrivait pas moins à la même conclusion que MM. Reynaud, Richard et Payen, et que tous ceux qui ont traité cette question.

Voici les dernières lignes du Mémoire de Lagrange :

« La conclusion qu'on peut tirer des résultats que nous avons » trouvés, est que la France, dans l'état où est son agriculture, ne » fournit en bestiaux qu'un peu plus de la moitié de ce qui serait » nécessaire pour que chaque habitant eût une ration de viande » proportionnelle à celle des soldats. »

(20) En regard de ces chiffres, il est intéressant de placer ceux qu'admettait LAVOISIER en 1791 :

« J'ai reconnu que la quantité de viande que consomment les » habitants des grandes villes est de 6 à 7 onces par tête ; qu'elle » est de 4 onces seulement dans les villes d'un ordre inférieur ; enfin, » d'après les renseignements que je me suis procurés sur la con- » sommation des fermes et des ménages champêtres, *je suis porté* » *à croire* que la consommation de la viande est de 2 onces par » personne dans les campagnes. »

Extrait d'une brochure dont le titre est le suivant : *Résultats extraits d'un ouvrage intitulé : De la richesse territoriale du royaume de France*, Paris, in-8, 1791 ; réimprimé en 1796 dans la collection plus haut citée de Rœderer, p. 3 à 32.

« Il m'a été impossible, disait Lavoisier en 1791, de mettre la » dernière main à ce travail ; c'est le sort de presque tous les » ouvrages de longue haleine : rarement ils sont achevés. »

Tristes et prophétiques paroles ! Trois ans avant le crime du 8 mai 1794, Lavoisier ne semble-t-il pas pressentir que le temps va lui manquer ; que ses grands travaux vont rester pour jamais interrompus ; que déjà

Les échafauds sont prêts, et les bourreaux l'attendent !

(21) VOLTAIRE, *Requête à tous les magistrats du royaume*, 1769. Voltaire fait parler les paysans eux-mêmes, dont il se constitue l'avocat dans ce pamphlet.

En voici le début :

« La portion la plus utile du genre humain, celle qui vous » nourrit, crie du sein de la misère à ses protecteurs... »

Et une phrase qui résume tout le reste :

« Nous demandons à jeûner, mais non à mourir. »

(22) VAUBAN, *Dixme royale*, page 99 de l'édition déjà citée. Cette édition est la première, mais l'ouvrage avait été composé, au moins en grande partie, dans les dernières années du XVIIe siècle.

(23) Dans un mémoire publié en 1848 sur l'alimentation du peuple (*Comptes rendus de l'Académie des sciences*, t. XXVII, p. 17, et, *in extenso*, dans les *Annales de l'agriculture française*, 4e série, t. XVIII, p. 465), M. BOUCHARDAT cite ou plutôt résume ainsi les faits constatés par Vauban dans sa statistique de l'Élection de Vézelay ; et il ajoute :

« *Dans la plupart des ménages des laboureurs et des vignerons,* » on mange de la viande *deux fois la semaine ;* presque toujours ce » n'est que du porc salé, et encore la quantité en est très faible ; elle » n'est que de 100 grammes au plus par homme pour chacun des » deux jours ; il y a loin pour arriver aux 285 grammes accordés au » cavalier français. »

Il y aurait donc encore, comme le dit le savant professeur d'hygiène, « beaucoup à gagner sous ce rapport, » si nous avions fait ce progrès depuis Vauban. Malheureusement nous en sommes encore loin, et les faits qui précèdent ne peuvent nous laisser ici aucune illusion. C'est le petit nombre, et non « la plupart des laboureurs », qui mangent de la viande « deux fois la semaine », et jouissent de ce que M. Bouchardat appelle « un bien-être admirable, si on le compare à l'état ancien. » (*Comptes rendus*, p. 20, et *Annales de l'agriculture*, p. 376.)

(24) « Cri de misère. » C'est Voltaire qui s'exprime ainsi. Voyez la note 21.

(25) Richard (du Cantal), *Dictionnaire* déjà cité, t. II, p. 694.

(26) Sur les viandes salées, voyez Liebig, *Nouvelles lettres sur la chimie*, Lettre XXXV, et *Mémoire sur les principes des liquides de la chair musculaire*, dans les *Ann. de chimie et de phys.*, 3e série, t. XXIII (1848), p. 129 à 203.

(27) Ces expressions de Parent-Duchatelet sont extraites d'un Rapport au Préfet de police qui sera souvent cité dans les Lettres suivantes.

Il a pour titre :

Recherches et considérations sur l'enlèvement et l'emploi des chevaux morts, in-4. Paris, 1827.

Ce Rapport a été rédigé, en 1826, au nom d'une commission composée, avec Parent-Duchâtelet, de D'Arcet et Huzard, de l'Académie des sciences; Rohault, architecte de la Préfecture de police ; Damoiseau, expert vétérinaire, et Parton, inspecteur général de la salubrité. La Commission avait été instituée par le Préfet de police, et elle a pu disposer de tous les documents déposés dans les archives de la Préfecture et des autres administrations publiques.

A la suite du rapport viennent des notes très étendues, et dont plusieurs sont d'un très grand intérêt. Cet important travail, refondu par l'auteur et complété par quelques additions, a été publié de nouveau par l'auteur en 1832, et reproduit après sa mort dans le recueil de ses œuvres sur l'*Hygiène publique*, sous ce titre : *Les chantiers d'équarrissage de la ville de Paris envisagés sous le rapport de l'hygiène publique*. Voy. t. II, p. 123 à 257.

On a quelquefois confondu le grand Rapport de Parent-Duchâtelet, publié en 1827 avec un autre rapport adressé par lui sept ans plus tard, en 1835, au Préfet de police, au nom d'une autre commission prise dans le sein du Conseil de salubrité, et composée de Parent-Duchâtelet, et de MM. Adelon et Huzard fils. Ce second rapport, publié, à l'époque où il fut composé, dans les *Annales d'hygiène publique*, t. XIV, 2e partie, et reproduit dans les œuvres de Parent-Duchâtelet, *ibid.*, p. 445 à 459, a pour titre :

Examen de cette question : *Peut-on, sans inconvénient pour la santé publique, permettre la vente, l'abatage et le débit des porcs engraissés avec de la chair de cheval?*

J'aurai aussi à citer plus loin le second rapport.

(28) Il y a, entre les évaluations diverses du poids relatif du squelette chez les animaux, que donnent les auteurs, des différences tellement considérables qu'on ne sait comment s'en rendre compte. Les différences d'âge, de race, d'engraissement, et les degrés divers de dessiccation sont loin de suffire à les expliquer. Il est clair qu'il y a ici des erreurs ou d'observation ou de calcul.

« On estime, dit Parent-Duchatelet, *Rapport* de 1827, note 25, p. 87, qu'en général le poids des os est le cinquième total de l'animal. »

Cette assertion a été reproduite dans les dernières éditions du *Rapport* (voy. *Hygiène*, t. II, p. 212), et c'est particulièrement du bœuf que parle ici Parent-Duchâtelet.

Mais le même auteur, dans le texte du *Rapport* (édit. in-4°, p. 26), cite comme un fait admis, et il ne le contredit pas, « que » les os forment environ la onzième partie du poids *de tout ani-* » *mal.* »

Cette généralisation n'est pas seulement très hasardée, elle est très certainement fausse. Il y a des différences considérables d'une espèce à l'autre ; il y en a même de très notables entre les diverses races d'une même espèce.

Chez le bœuf, le squelette ne ferait, « chez les bêtes maigres, » que le dixième, selon M. Sacc (*Précis élémentaire de chimie agricole*, 2e édit., 1855, p. 351).

Chez le mouton, selon M. Sacc, le poids des os est le double de celui du bœuf.

Voici le tableau dans lequel le savant chimiste et agriculteur a résumé les résultats qu'il croit devoir admettre.

« Le poids du squelette est à celui de l'animal vivant (chez les bêtes maigres) :

:: 1 : 10 pour le bœuf.
:: 1 : 5 pour le mouton.
:: 1 : 10 pour les oiseaux d'eau et les lapins.
:: 1 : 8 pour les poules. »

Depuis que ceci est écrit (et même composé typographiquement), M. Colin, chef du service d'anatomie et de physiologie à l'École d'Alfort, a fait paraître un savant traité de *Physiologie comparée des animaux domestiques*, où je trouve (t. II) les résultats de pesées faites avec beaucoup de soin pour toutes les parties du corps des animaux. Deux de ces tableaux sont relatifs au cheval ; j'en extrais les chiffres suivants :

Cheval de trait adulte.

	kil.		
Poids total...............	501		
Os et cartilages frais, poids...	61,547		
Rapport avec le poids total.	....	:: 1 :	8.14
Os et cartilages secs, poids...	43.146		
Rapport avec le poids total.	....	:: 1 :	11.61
Muscles et annexes, poids....	227,944		
Rapport avec le poids total.	....	:: 1 :	2.19

Jument de trait léger (adulte).

	kil.		
Poids total.................	400		
Os et cartilages frais, poids...	57.749		
Rapport avec le poids total.	....	:: 1 :	6,93
Os et cartilages secs, poids...	35,749		
Rapport avec le poids total.	....	:: 1 :	11,19
Müscles et annexes, poids....	183.509		
Rapport avec le poids total.	....	:: 1 :	2.17

Parent-Duchâtelet admettait que, chez le cheval, la dessiccation fait perdre au squelette la moitié de son poids (*Rapp.*, p. 45).

Voici les nombres qu'il donne :

Squelette frais....	50 kilogr.
— sec.....	25 —

Ces nombres sont ceux qu'on obtient, dit Parent, pour le cheval *de moyenne taille*.

Chez ce même cheval moyen, dont malheureusement Parent oublie de donner le *poids total*,

La peau pèse (fraîche)......	30 kilogr.
Le sang (frais)............	18 à 20 —

Et la graisse varie de 4 à 40 litres.

Quant aux muscles, l'auteur n'en évalue ni le poids ni le volume.

(29) Voyez la note 6 :

« Cette quantité ($76^{gr},71$ par jour), ajoute M. Payen, serait insuf- » fisante pour satisfaire à une bonne alimentation ; mais, d'ailleurs, » il s'en faut bien que chaque individu dans les campagnes puisse en » disposer. Sa part est d'autant moindre que l'affluence de ces » denrées alimentaires vers les centres où la population est agglo-

» mérée, en met à la disposition des habitants des villes une plus forte
» quantité. »

Ce que le célèbre chimiste et agronome démontre particulièrement pour le bœuf :

« Sur 500 000 bœufs abattus annuellement, Paris en reçoit près
» de 140 000 ; c'est-à-dire 28 pour 100, et cependant la popula-
» tion de cette ville ne représente guère plus de 3 pour 100 de la
» population totale.

» D'après ces données, on voit que dans la ville de Paris on con-
» somme environ huit fois plus de la viande de bœuf que dans le
» reste de la France. »

(30) Le *Rapport* de M. RICHELOT était encore inédit lorsqu'a été rédigée cette première partie ; il vient de paraître dans le *Bulletin de la Société protectrice des animaux*, 2e année, n° de mai et juin 1856, p. 100.

Les nombres donnés par M. Richelot sont extraits du Rapport fait par M. Castelli à la dernière assemblée générale de la *Société protectrice* de Vienne ; rapport qui a été aussitôt transmis à la Société de Paris.

DEUXIÈME PARTIE.

évaluée à la moitié, au lieu du sixième, de celle du bœuf ou du cochon, au double de celle du mouton, au lieu des deux tiers; dût-elle être représentée par un nombre triple, décuple de celui que nous venons de trouver, il faudrait bien la laisser en dehors de la consommation alimentaire, si elle y était impropre.

Elle pourrait l'être de deux manières :

Ou insalubre, et dès lors impérieusement proscrite par l'hygiène ;

Ou salubre, mais d'une saveur désagréable, et de nature à ne pouvoir être consommée qu'avec répugnance et dégoût.

Si elle a l'un ou l'autre de ces défauts, j'ai tort d'en recommander l'emploi alimentaire, et le progrès consiste seulement à utiliser le mieux possible, pour l'industrie et l'agriculture, cette immense quantité de viande de cheval dont une si grande partie est encore jetée à la voirie aux portes des villes et surtout dans les campagnes.

Si, au contraire, la viande de cheval n'est ni insalubre ni de mauvais goût, je suis fondé à demander, et je le fais (quand même je devrais être seul contre tous !), qu'on n'emploie pas comme engrais, ou pour la nourriture des cochons et des chiens, ce qui peut nourrir des millions d'hommes !

Voyons donc ce qui en est, et d'abord si la viande de cheval est salubre ; car cette première question négativement résolue, nous serions dispensés d'examiner l'autre.

La viande du cheval est-elle insalubre ?

Je puis d'abord répondre *non* par analogie, et ici les présomptions analogiques sont par elles-mêmes d'une grande force. Comme nos meilleurs animaux de boucherie, le cheval est herbivore, et sa chair est composée des mêmes principes immédiats et des mêmes sels, la plupart dans les mêmes proportions. La seule différence notable est, chez lui, un excès dans la quantité de la *créatine*, cette substance azotée que M. Chevreul a découverte en 1833 dans le bouillon de bœuf, et à laquelle M. Liebig, qui l'a retrouvée dans la chair de presque tous les vertébrés, attribue « un grand rôle dans les actions vitales (1). » Cet excès de créatine, non-seulement ne saurait en rien diminuer la bonne qualité alimentaire de la chair de cheval, mais, comme on le voit, il pourrait même y ajouter : si les recherches ultérieures des chimistes et des physiologistes venaient à confirmer les vues de M. Liebig sur le « grand rôle vital » de la créatine, la viande et le bouillon de cheval prendraient place au premier rang par leurs propriétés éminemment nutritives.

Après l'analogie et l'induction, qui ne peuvent qu'indiquer la solution, l'observation et les faits qui seuls peuvent la donner. A cette question, la viande du cheval est-elle insalubre, je puis encore répondre *non*, d'après la longue expérience acquise à la Ménagerie du Muséum d'histoire naturelle. Une grande partie de nos animaux carnassiers sont habi-

tuellement nourris de viande de cheval, et leur santé se conserve sous l'influence de ce régime, et malgré les conditions, à tant d'autres égards défavorables, dans lesquelles ils sont placés. Enchaînés ou emprisonnés dans des loges étroites, on en a vu plusieurs vivre dix, quinze, vingt années, plus encore. Un des condors de la Ménagerie est depuis 1826 dans la même cage où on le voit encore aujourd'hui plein de vie et de santé, et nous venons de perdre un vautour brun dont l'arrivée au Muséum datait du premier Empire !

Le prix des chevaux dont la chair nourrit nos animaux, a varié (non compris la peau et une partie des os qui sont restitués au vendeur) de 3 à 5 francs par cheval. Il a été le plus souvent et il est maintenant de 4 francs. En achetant chaque année, comme administrateur du Muséum, de bonne viande à un prix si bas, comment pouvais-je ne pas me poser un jour la question que j'ai enfin abordée en 1847 ?

Mais notre estomac est plus délicat que celui des animaux, et ce que ceux-ci digèrent si bien, pourrait être pour nous d'une digestion difficile. On concevrait que la viande de cheval fût bonne pour les espèces carnassières, et pourtant mauvaise pour nous.

L'est-elle ?

On l'a dit, et même très affirmativement ; mais qui ? les médecins chinois. Selon eux, la chair du

cheval est froide, lourde, de mauvaise qualité. Les auteurs du *Chi-wou-pen-thsao-hoei-tsouan* sont bien près d'en interdire l'usage au nom de l'hygiène. Mais est-ce ici la science qui parle, ou l'empirisme et les préjugés populaires? Vous en jugerez, car mon célèbre confrère, M. Stanislas Julien, le premier des sinologues contemporains, a bien voulu, cette fois encore, me prêter le secours de son profond savoir; et voici, traduits par lui, les principaux passages du *Pen-thsao* sur le cheval et les qualités de sa viande.

IOU. *Chair du cheval* (*qualité*).

« La meilleure est celle du cheval entièrement blanc.

» La chair du cheval est piquante, amère, froide; elle est malfaisante; on ne doit la manger qu'excessivement cuite. *Si l'on en mange beaucoup*, elle est difficile à digérer. Il faut la laver dans de l'eau pure, en faire sortir tout le sang et la faire cuire ensuite. Autrement son *venin* ne sort pas; on gagne la dyssenterie, et il vient sur le corps des tumeurs flottantes.

» Quelques personnes mettent la viande de cheval dans l'eau glacée et la font bouillir. Il ne faut pas couvrir la marmite.

» Lorsqu'un cheval *blanc* a un pied *noir*, quand un cheval *blanc* a la tête *noire*, il ne faut pas manger de leur chair: autrement l'homme qui en mangerait *deviendrait fou. On mourrait* si l'on mangeait de la viande noire qui est sous la selle, ou de la viande d'un cheval mort de lui-même.

» Un cheval dont les reins sont *noirs* et les jambes *tachetées*, a la chair *vénéneuse*, et ne doit pas être mangé.

» Il ne faut pas manger de viande de cheval lorsqu'on a la dyssenterie ou la gale.

» Une femme enceinte qui en mange ne peut accoucher facilement. »

Je doute qu'il plaise à mes adversaires de s'appuyer, contre l'usage de la viande du cheval, de l'autorité des docteurs du *Pen-thsao.* On peut se demander si les auteurs de ce curieux passage n'auraient pas eux-mêmes, avant de l'écrire, mangé un peu de viande de cheval *blanc à tête noire.* Laissons donc ces contes par trop chinois, ces « puérilités, » comme les appelle justement M. Stanislas Julien, et revenons à la science (2).

Avec l'*autorité* des docteurs chinois, la viande de cheval aurait contre elle, selon quelques compilateurs (par exemple, selon Aldrovande), celle de Galien qui la dirait, à en croire ces auteurs, indigeste, nuisible à l'estomac. Mais la phrase du *Traité des aliments*, telle qu'on la trouve dans la plupart des éditions et des traductions, n'a nullement ce sens. C'est la viande d'âne qui, selon Galien, est insalubre; celle du cheval est seulement dite, comme celle du chameau, d'une saveur non agréable (3).

Au médecin de Pergame, s'il était décidément contre la viande de cheval, nous aurions d'ailleurs à opposer l'immortel médecin de Cos; car, dans l'antiquité déjà, si

Galien dit non..., Hippocrate dit oui;

ou, si ce n'est Hippocrate, l'auteur des trois livres *Sur le régime* (Περὶ διαίτης), qu'on a si longtemps attribués au père de la médecine, et qui sont du moins de son école. Dans le chapitre consacré à

l'examen des qualités des viandes, on trouve un passage qui, selon les variantes, est diversement entendu, mais toujours dans un sens favorable à la viande de cheval. Il signifierait, selon M. Littré :

« La viande d'âne est évacuante ; celle d'ânon, encore davantage. *La viande de cheval est plus légère.* »

Et selon M. Gardeil :

« La chair d'âne passe facilement ; celle du poulain, encore mieux ; *celle du cheval est fort légère* (4). »

Et cependant on ne reprochera pas à l'auteur du Περὶ διαίτης de se montrer optimiste ; car voici ce qu'il dit quelques lignes plus haut du premier de nos animaux de boucherie :

« Il faut savoir que la chair de bœuf est forte et de difficile digestion pour l'estomac... On voit à la balance que la chair du bœuf est pesante ; elle l'est aussi sur l'estomac. »

Ainsi la viande de cheval serait plus légère que la viande de bœuf.

Les modernes n'ont pas été jusque là, et ils ont eu raison, mais ils ont reconnu que, si la viande du bœuf satisfait à toutes les conditions d'une bonne alimentation, l'usage de celle du cheval n'est pas moins autorisé par l'hygiène, et ici il n'y a qu'une opinion : par tous, sans exception, « il est reconnu » que la viande de cheval n'a aucun inconvénient. » Ces paroles sont de M. Milne Edwards (5), et je les emprunte de préférence à mon savant confrère, non-

seulement à cause de sa juste autorité en physiologie et en hygiène, mais aussi et surtout parce qu'on ne saurait l'accuser de partialité en faveur de l'emploi alimentaire de la viande de cheval. M. Edwards est du nombre de ceux qui repoussent encore ce progrès; et par un double motif : la viande de cheval ne serait, suivant lui, « ni agréable ni économique. » Nous apprécierons plus tard ces deux reproches. En attendant, prenons acte de la concession qui en tempère la rigueur.

Après M. Milne Edwards, il serait inutile de citer d'autres naturalistes ; mais à son opinion j'ajouterai les témoignages d'un vétérinaire, d'un médecin, d'un hygiéniste éminent, Huzard, Larrey, Parent-Duchâtelet.

Huzard, « plus à même que personne, par sa position, de connaître la vérité (6), » a donné, en ces termes, les résultats d'une grande expérience faite sur elle-même par la population de Paris pendant la Révolution :

« Pendant six mois, une partie de la viande consommée à Paris provenait de chevaux abattus, et *il n'en résulta pas le moindre inconvénient, même pour ceux qui en firent un usage continuel*. Quelques particuliers, il est vrai, ayant découvert l'origine de cette viande (qu'ils avaient prise, jusque-là, pour de la *viande de bœuf*) firent quelques plaintes qui furent consignées dans les procès-verbaux des commissaires de police, que nous avons trouvés; mais *aucun ne parle de maladies ou même d'indispositions* occasionnées par cette nourriture (7). »

Ce qui a eu lieu à Paris en 1793 et 1794 s'est

passé aussi dans d'autres grandes villes avec autant d'avantage pour la population, et sans plus d'inconvénients. Mais c'est assez pour le moment de ce grand exemple. A quoi bon insister sur l'innocuité de la viande de cheval consommée par l'homme sain, quand Larrey va nous la montrer salutaire même à l'homme malade?

Voici ce que dit l'illustre chirurgien dans une note écrite en 1827 (8), et où il résume, avec une autorité contre laquelle nul ne saurait s'élever, les résultats de sa longue et glorieuse pratique dans les camps et les ambulances :

« J'ai fort souvent fait faire usage de la chair des chevaux, *avec le plus grand succès*, aux soldats et aux blessés de nos armées.

» Dans quelques-unes de nos campagnes du Rhin, de la Catalogne et des Alpes maritimes, j'en ai fait donner en plusieurs circonstances à nos soldats ; mais c'est surtout pendant le siége d'Alexandrie, en Égypte, qu'on a tiré de cette viande un parti extrêmement avantageux. Non-seulement elle a conservé la vie aux troupes qui ont défendu cette ville, mais encore *elle a puissamment concouru à la guérison et au rétablissement des malades et blessés* que nous avions en grand nombre dans les hôpitaux ; *elle a de même contribué à faire disparaître une épidémie scorbutique qui s'était emparée de toute l'armée.* On faisait journellement des distributions régulières de cette viande, et fort heureusement que le nombre des chevaux a suffi pour conduire l'armée jusqu'à l'époque de la capitulation. Ces animaux, de la race arabe, étaient très maigres, en raison de la pénurie des fourrages; mais ils étaient généralement jeunes. Pour répondre aux objections qui avaient été faites par beaucoup de personnages marquants de l'armée et surmonter la

répugnance du soldat, je fus le premier à faire tuer mes chevaux et à manger de cette viande....

» Après la bataille d'Eslingen, isolé dans l'île de Lobau, avec la majeure partie de l'armée française et environ six mille blessés..., je fis faire de la soupe avec la chair d'une assez grande quantité de chevaux dispersés dans cette île, et qui appartenaient à des généraux et à des officiers supérieurs. La cuirasse pectorale des cavaliers démontés et blessés eux-mêmes servait de marmite pour la coction de cette viande, et, au lieu de sel dont nous étions entièrement dépourvus, elle fut assaisonnée avec de la poudre à canon. J'eus le soin seulement de faire décanter le bouillon en le versant d'une cuirasse dans une autre à travers une toile, et après l'avoir laissé clarifier par le repos. Tous nos soldats trouvèrent cette viande et ce bouillon d'une très bonne qualité. Le maréchal Masséna, commandant en chef des troupes, se trouva fort heureux de partager mon repas, et en parut fort satisfait (9).

» Ainsi, l'*expérience démontre que l'usage de la viande de cheval est très convenable pour la nourriture de l'homme.*»

C'est après avoir cité cette conclusion de l'illustre chirurgien de nos armées que Parent-Duchâtelet donne à son tour la sienne. Citons encore textuellement ; car de nos jours, le maître par excellence, en hygiène publique, c'est Parent-Duchâtelet. Ses jugements, en cette matière, sont presque des arrêts souverains :

« Cette nourriture était très bonne et très recherchée dans les temps reculés. Elle n'a pas changé de nature, et elle convient autant aux estomacs de nos contemporains qu'à ceux de nos ancêtres (10).

Et non pas seulement, ajoute Parent :

» Aux estomacs forts et robustes, mais encore aux malades

et aux blessés ordinaires, dont elle répare les forces et consolide la convalescence. Bien loin de déterminer des maladies, elle a fait disparaître une épidémie scorbutique. Et il n'est pas nécessaire pour cela que les animaux soient gras et qu'ils n'aient jamais pâti, comme on pourrait le croire, puisqu'on peut obtenir ces bons effets avec des chevaux exténués par la faim et réduits à une maigreur très grande. »

Le cheval peut donc nous fournir « des substances » alimentaires *saines*, abondantes et à vil prix, et » dont l'emploi n'a pas jusqu'ici profité à la classe » indigente. »

Dernière conclusion de Parent-Duchâtelet, et avec lui d'Huzard et de D'Arcet (11), qui sera la mienne aussi dans cette lettre.

SEPTIÈME LETTRE.

EMPLOI ALIMENTAIRE DE LA VIANDE DES ZÈBRES, DE L'ONAGRE, DE L'HÉMIONE ET DE L'HAMAR, CHEZ UN GRAND NOMBRE DE PEUPLES.

Pour que la viande de cheval puisse prendre une place importante dans l'alimentation publique, elle doit satisfaire à trois conditions; il faut qu'elle soit, selon les expressions de Parent-Duchâtelet, *abondante*, *saine*, et, en outre, qu'elle ait *bon goût*.

Nous avons vu qu'elle est *abondante ;* les statistiques officielles et le calcul le démontrent péremptoirement.

Elle est *saine ;* tout le monde la reconnaît et la déclare telle, même ceux qui en repoussent encore l'usage.

Sur ces deux points, nul doute, nul débat possible. Quel homme sensé voudrait nier l'arithmétique, ou protester contre un fait unanimement reconnu par les physiologistes, les vétérinaires, les médecins et les hygiénistes?

Je reste donc jusqu'à présent sans contradicteurs sérieux. Mais si je fais un pas de plus, si j'arrive à la troisième condition, j'en rencontre aussitôt, et en grand nombre. C'est ici que commence, à vrai dire, le débat ; et comment en serait-il autrement ?

On ne peut disputer des goûts ni des couleurs,

dit un vieux vers proverbial, et assurément un des mieux consacrés par la sagesse des nations.

Il serait donc chimérique de prétendre à l'unanimité des opinions sur la question de *bon goût*, comme sur les questions d'*abondance* et de *salubrité*. Tous les esprits droits pensent selon la même logique ; tous les palais ne sentent et n'apprécient pas de même. J'admets donc qu'il peut, qu'il doit y avoir des personnes auxquelles répugnera toujours l'usage de la viande de cheval. Mais ce que je crois, c'est qu'elles seront, une fois le préjugé vaincu, en nombre infiniment petit, comparativement à celles qui jugeront la viande de cheval bonne et digne de prendre une grande place dans l'alimentation publique. Et non-seulement je le crois, mais j'ai la prétention de vous obliger à le reconnaître avec moi.

D'abord, qu'est-ce qu'un bon aliment ? Est-ce celui dont tout le monde, *sans exception*, mange avec plaisir ? Non, et vous le reconnaîtrez aussitôt avec moi. Quel est le mets dont la renommée ne succomberait pas devant une telle définition ? Cherchez, et peut-être le trouverez-vous ; quant à moi, je ne le connais pas.

Mais je connais des aliments, et heureusement en très grand nombre, qu'accepte volontiers, sauf les exceptions individuelles, la généralité des hommes, et c'est parmi ces aliments que vous arriverez bientôt, je l'espère, à placer la viande de cheval : à un rang inférieur peut-être ; et, si cela est, d'autant plus utile aux classes laborieuses ; car, moins délicate, elle restera moins chère, étant aux autres viandes ce que sont les gros légumes aux fins produits de nos marais et de nos potagers.

Commençons par le commencement, et pour arriver plus sûrement au but, ne craignons pas de prendre le plus long, et de laisser un instant le cheval lui-même pour ses congénères, tels qu'on les trouve à l'état sauvage. Nous allons les voir recherchés comme gibiers presque partout où ils existent ; et ils méritent de l'être, nous disent les voyageurs qui ont parcouru l'Afrique et surtout l'Asie.

Et je ne trouve pas même ici une seule exception. La chair peut être, selon les espèces et selon les pays, plus ou moins agréable au goût ; elle n'est jamais mauvaise. A moins, bien entendu, qu'on ne mange une viande trop fraîche, mal préparée ou trop avancée.

Occupons-nous d'abord de l'Afrique.

Les solipèdes par excellence africains sont ces belles espèces à robe zébrée dont trois sont très généralement connues : le couagga, le dauw et le vrai zèbre. La plupart des auteurs qui en parlent,

n'ayant guère fait que les mentionner ou les décrire, j'ai demandé des renseignements sur tous trois, et sur l'emploi de leur chair, aux dignes neveux et continuateurs de Delalande, MM. Verreaux, ceux de tous nos naturalistes qui, après ce célèbre voyageur, ont le plus habilement et le plus heureusement exploré l'Afrique australe.

Voici la réponse de M. Jules Verreaux :

« Tous les sauvages du sud de l'Afrique mangent les zèbres, les dauws et les quaggas, et les colons eux-mêmes ne s'en font pas faute. J'en ai mangé moi aussi, lorsque j'étais privé d'autre nourriture, et je peux vous affirmer que *la viande en est saine et bonne*, surtout lorsqu'ils sont jeunes.

» Les Boschmans et les Cafres sont ceux qui les estiment le plus et qui les chassent le mieux; les premiers avec leurs flèches empoisonnées, et les seconds avec leurs dagues, ou en creusant des trous comme ils ont l'habitude de le faire pour beaucoup d'autres animaux. »

Après le témoignage si explicite de M. Jules Verreaux, il serait superflu de recourir à d'autres voyageurs en ce qui concerne les espèces à robe zébrée.

Mais je citerai, pour l'âne sauvage, Marmol, tour à tour prisonnier et voyageur en Afrique, et un des hommes qui ont le mieux connu le nord de ce continent :

« L'ane sauvage est gris; il y en a des quantités dans les déserts de Numidie et de Lybie, et aux pays circonvoisins. *Leur chair est fort bonne*, mais il faut la laisser refroidir deux jours lorsqu'elle est cuite, parce qu'autrement elle sent trop la venaison (12).

Les bonnes qualités de la chair de l'onagre d'Afrique étaient bien connues des Romains. Mécène leur avait appris à servir dans leurs repas la viande de l'ânon domestique, comme nous l'apprend Pline: *Pullos epulari Mæcenas instituit.* Mais l'ânon sauvage avait bientôt obtenu la préférence. L'onagre de lait, ou, comme on le nommait, le *lalision*, passait pour un des mets les plus délicats qui pussent paraître sur une bonne table. L'Afrique, dit Pline, s'enorgueillit de produire un gibier d'un goût si fin: *Pullis eorum* (*onagrorum*) *ceu præstantibus sapore, Africa gloriatur, quos Lalisiones appellant* (13).

« Et n'oublions pas », dit à cette occasion mon savant confrère M. Dureau de la Malle (14), « combien les gastronomes romains nous ont surpassés dans les recherches de la gourmandise (15) ! »

En Asie, non-seulement l'âne sauvage qui s'y trouve aussi sur différents points, mais toutes les espèces qui se rapprochent de lui ou de l'hémione, ne sont pas de moins bons gibiers.

Le premier auteur que j'aie ici à citer est Xénophon. Dans la campagne des Dix-mille, les Grecs aperçurent, dans les déserts de la Mésopotamie, des animaux que Xénophon appelle des ânes sauvages ou onagres, ἄγριοι ὄνοι (16). Dans la même contrée, fait très digne aussi de remarque, se trouvaient des autruches.

« C'était une rase campagne remplie d'absinthe et de quelques plantes odoriférantes, mais il n'y avait aucun arbre. On y

voyait quantité d'ânes sauvages et d'autruches. Les premiers, après avoir couru quelque temps s'arrêtaient tout court, parce qu'on ne les pouvait suivre par leur vitesse. *La chair est semblable à celle du cerf, mais plus délicate.*

Τα δε κρέα των άλισκομένων ἦν παραπλήσια τοῖς ἐλαφείοις ἁπαλώτερα δε, dit Xénophon.

Ces onagres *à chair de cerf, mais plus tendre*, étaient-ils, comme on l'a toujours dit jusqu'à ce jour, des ânes sauvages ? ou peut-être des hamars ? ou encore des hémippes ? Question trop difficile dans l'état de la science, et trop étrangère à mon sujet pour que je m'y arrête ici ; il me suffit que Xénophon ait constaté les bonnes qualités de la chair de son ἄγριος ὄνος, et à ce point de vue, nul doute n'est possible.

Au témoignage du général des Dix-mille s'ajoutent, sur les solipèdes asiatiques, de nombreux témoignages modernes. Nous n'en finirions pas s'il fallait les citer tous. Choisissons, ou les plus explicites, ou ceux que recommandent particulièrement les noms des voyageurs auxquels nous les devons.

A leur tête est l'illustre Pallas qui, à plusieurs reprises, est revenu sur le goût des peuples asiatiques pour la chair, soit de l'espèce (différente de l'âne) qu'il appelle onagre, soit de l'hémione (17).

Selon lui, l'onagre ne serait pas seulement bon, mais excellent, car :

« Chez les Tatares nomades, sa chair est préférée à celle du cheval et *à toute sorte de gibier*.

» C'est la même chose chez les Arabes. »

comme chez nous celui d'un quartier de chevreuil ou d'une hure de sanglier. C'est ce que nous apprend M. de la Jarre :

« Le roi de Perse, dit-il, ayant pris deux onagres à la chasse près de Téhéran, les envoya à l'ambassade comme étant un mets très recherché (20). »

M. de la Jarre, qui avait eu sa part de ce don, dit aussi du même animal :

« Aux environs de Téhéran, il habite en troupe des déserts salés et s'y nourrit de plantes également salées. Sa chair est noire et *fort bonne à manger*. Cette chasse est un des plaisirs auxquels le roi de Perse actuel, Feth-Ali-Châh, se livre avec ardeur. »

Ainsi, des trois sections dont se compose le genre cheval, les zèbres, les onagres, le cheval, en voici déjà deux pour lesquelles aucun doute ne saurait s'élever. Les zèbres donnent une bonne viande ; les onagres et hémiones, une viande non-seulement bonne, mais excellente ; un des mets autrefois les plus appréciés de la sensualité romaine ; aujourd'hui *une des plus grandes délicatesses* chez les Orientaux, une viande dont le renom est devenu proverbial : aussi nutritive d'ailleurs et aussi saine qu'agréable au goût.

Le cheval serait-il le seul solipède dont la chair fût mauvaise ? Une exception unique, dans un groupe d'espèces si naturellement unies, est-elle présumable ? Je dirai plus : est-elle possible ?

Vous répondrez, et vous aurez raison, que si elle

n'est pas présumable, si elle semble impossible, il n'appartient qu'aux faits de prononcer ici le *oui* ou le *non*. L'analogie crée une vraisemblance, mais les faits seuls sont des preuves.

Voyons donc les faits.

HUITIÈME LETTRE.

EMPLOI ALIMENTAIRE DE LA VIANDE DE CHEVAL CHEZ UN GRAND NOMBRE DE PEUPLES DE L'ANTIQUITÉ, DU MOYEN AGE ET DE NOS JOURS.

Le cheval existe présentement à l'état libre ou sauvage en Asie, en Afrique, en Amérique, sur quelques points de l'Océanie et même de l'Europe; il est presque partout à l'état domestique. De l'Asie, *la plus noble* des espèces que l'homme ait conquises sur la nature, s'est répandue sur toutes les autres parties du globe. Le champ de nos observations, de nos expériences sur l'emploi alimentaire de la viande de cheval, ne sera donc rien moins que le monde entier.

Comme nous l'avons fait pour les autres solipèdes, voyons, dans chaque partie du monde, s'il est des peuples qui donnent place, dans leur régime alimentaire, à la viande de cheval.

Pour l'Afrique, et d'abord pour les chevaux sauvages qu'elle nourrit sur quelques points, nous

avons encore une fois l'autorité de Marmol (21). Dans les contrées qu'a visitées le célèbre voyageur espagnol, les chevaux sauvages, issus de chevaux domestiques rendus à la liberté, sont, dit-il, plus rares que les onagres, mais, comme eux, recherchés pour les qualités de leur chair :

« Les chevaux sauvages sont fort rares et vivent dans les déserts d'Arabie et de Libye. Les Arabes les prennent pour des bêtes farouches (pour des gibiers), *et les mangent;* et l'on dit que *c'est une viande fort délicate quand ils sont jeunes.* »

L'illustre Mungo-Park a vu aussi des chevaux sauvages en Afrique ; les troupes qu'il rencontra étaient dans le voisinage de Simbing, petite ville frontière du royaume de Ludamar. Là, dit Mungo-Park :

« Nous vîmes un grand nombre de chevaux sauvages. Ils étaient tous de la même couleur. Les Nègres leur font la chasse et *se nourrissent de leur chair qu'ils aiment beaucoup.* »

Sur d'autres points, dans le royaume de Juida, les Nègres, d'après le voyageur Phillips, élèvent les chevaux comme animaux de boucherie. Ces animaux sont, dit-il, de petite taille, fort indociles, et propres seulement à servir de nourriture aux Nègres.

Voici donc un pays où le cheval est plutôt alimentaire qu'auxiliaire ; en un mot, un bétail (22).

Dans le nord de l'Afrique, les Maures et même les Arabes se nourrissent aussi de la viande de leurs chevaux, de leurs mulets, et quelquefois de leurs ânes. C'est ce qu'a vu notamment dans l'est de

l'Algérie, vers la frontière de Tunis, un des membres de la Commission des sciences, M. Lucas, qui a séjourné ou voyagé pendant plus d'un an, pour ses recherches zoologiques, dans cette partie de nos possessions africaines. Une note que m'a remise ce savant entomologiste est ainsi conçue :

« Les Arabes et les Maures, population indigène, mangent du cheval et du mulet. J'ai vécu moi-même, pendant quatorze mois, *pour moitié*, de la viande de ces animaux. Je la préférais à celle du bœuf qui, dans ce pays, est mal nourri. Elle donne un *pot-au-feu très bon, un rôti excellent.* Je me suis étonné qu'en France on laissât perdre un aliment aussi bon et aussi abondant.

» Parmi les autres animaux, dont je me suis parfois nourri, sont l'âne, le bubale, le mouflon à manchettes, la gazelle et l'autruche. La viande des trois premiers est bonne, celle de la gazelle très délicate ; celle de l'autruche est dure. »

Mêmes faits, pour le cheval, en Amérique, et ici en très grand nombre. Les chevaux sauvages ou demi-sauvages, où il en existe, ailleurs les chevaux domestiques, tiennent une grande place dans l'alimentation de plusieurs peuples de l'Amérique méridionale.

Pour les chevaux sauvages, nous devons recourir d'abord à l'ouvrage si justement célèbre d'Azara (23), et à l'histoire si complète qu'il nous a laissée des *chevaux vagabonds* des Pampas. Ce sont eux, dit Azara, qui « fournissent la subsistance » aux Indiens non soumis, « encore plus vagabonds et plus indociles qu'eux. »

Les bonnes qualités de la chair des chevaux américains sont de même attestées par plusieurs autres voyageurs ; par exemple, par Dobrizhoffer, dans son ouvrage plus curieux que connu, *De Abiponibus, equestri bellicosaque Paraquariæ natione* (24) :

« *Tot barbarorum millia*, dit ce missionnaire, *citra ætatis sexusve discrimen equis insident quotidiè. Indi australes (quis eorum inibit numerum?) equis non vehuntur tantum, sed et vescuntur horis omnibus.* »

Vous voyez que les peuples les plus adonnés à l'équitation ne sont pas, en Amérique, ceux qui apprécient le moins la viande de cheval ; car il s'agit ici d'un peuple par excellence cavalier : *equestris et bellicosa natio*, dit Dobrizhoffer.

Plusieurs tribus brésiliennes ou voisines du Brésil vivent aussi en partie de viande de cheval. Les Guaycunitis, les *Indiens au teint clair*, préfèrent même cette viande *à tout autre aliment*, ainsi qu'il résulte de renseignements pris à la meilleure source : je les dois à M. Ferdinand Denis, auquel sont également familières l'histoire, la géographie et l'ethnographie brésiliennes.

M. Alcide d'Orbigny a bien voulu me donner aussi de précieuses indications sur deux des peuples qu'il a visités, les Patagons et les Puelches. La chair de cheval est chez les uns et les autres d'un usage habituel, et la viande des juments est même *préférée à toute autre*.

Mêmes faits encore dans la Bolivie. Non-seule-



ment la viande de cheval est habituellement consommée par les Indiens, mais ils la préfèrent à celle de tout autre animal : « *Prefieren la carne del càballo a la de cualquier otro animal*, » dit M. le docteur Rodriguez, de la Paz, dans une note remise par lui à M. Delvaille, et que ce jeune et zélé naturaliste a insérée à la suite d'une publication toute récente (25).

Tout le monde sait, car Buffon rapporte ces faits d'après Frezier, que les Indiens du Chili mangeaient, au XVIIIe siècle, « beaucoup de chevaux. » De nos jours, M. Gay a trouvé cet aliment tout aussi habituellement employé, non-seulement au Chili, mais chez les Araucaniens. Eux aussi *préfèrent* la viande du cheval : « *prefieren la carne de caballo*, » dit M. Gay dans sa grande *Histoire du Chili*. La chair des jeunes est surtout estimée des Chiliens et des Araucaniens ; mais il s'en faut de beaucoup que ces peuples dédaignent celle des adultes. Ils mangent parfois même les individus de tout âge qu'ils trouvent mis à mort par les couguars (26).

Il existe aussi en Amérique des chevaux, soit domestiques, soit libres, en dehors du continent. On en voit notamment un grand nombre vivant par troupes à l'état sauvage, aux îles Malouines. Ils y sont chassés pour leur chair, non-seulement par les naturels, dont elle est un des aliments habituels et préférés, mais souvent par les navigateurs, heureux de s'en nourrir durant leurs relâches. Elle

a été surtout d'une grande ressource, en 1820, pour les officiers et l'équipage de l'*Uranie*, obligés, par le naufrage de ce bâtiment, de séjourner plusieurs mois aux Malouines, durant l'expédition autour du monde, commandée par M. de Freycinet. La note suivante m'a été remise par un des célèbres médecins et naturalistes de l'expédition, M. Gaimard :

« Il existe aux Malouines beaucoup de chevaux sauvages, provenant de ceux qui ont été autrefois introduits par les Espagnols. *Ils sont très bons. Les adultes sont bons aussi, mais les poulains bien meilleurs.* Beaucoup d'entre nous les préféraient aux oies du pays. Nous étions partagés à cet égard. »

Dans l'Océanie, nous trouvons, à Sumatra, que la viande de cheval n'est pas seulement employée comme alimentaire ; elle est très recherchée, et c'est Marsden qui nous l'apprend lorsque, dans son *Histoire de Sumatra*, il traite des Battas :

« Ils estiment, dit-il, la chair de leurs chevaux comme le *mets le plus délicieux*, et c'est pourquoi ils les nourrissent avec beaucoup de soin, leur donnant des grains et les tenant toujours propres. Le pays en fournit une grande quantité, et les Européens en tirent beaucoup de bons, mais pas les meilleurs, qui sont réservés pour les fêtes (27). »

Pour l'Asie, il existe un témoignage fort ancien et qu'on ne saurait récuser, celui d'Hérodote. Chez les anciens Perses, non-seulement le peuple, mais toutes les classes de la société, se nourrissaient de la viande du cheval et de celle de l'âne, comme de celles du bœuf et du chameau ; et les premières



de ces viandes figuraient aussi bien que celles-ci dans les repas solennels par lesquels on célébrait les plus grandes fêtes, celles des jours de nassiance. C'est ce qu'Hérodote rapporte en ces termes (28) :

« On estime parmi eux que, de tous les jours, il faut particulièrement célébrer celui de sa naissance, et qu'on est obligé de mettre ce jour-là plus de viandes sur table que les autres jours. Aussi *les riches y font servir des bœufs, des chameaux, des chevaux et des ânes rôtis tout entiers.* Mais le jour de la naissance n'est pas funeste à de si grosses bêtes parmi les pauvres, car ils n'en célèbrent la fête qu'avec de petits animaux. »

Ces *petits animaux* étaient des *moutons maigres*, selon Athénée qui donne de ce passage une version un peu différente.

L'usage alimentaire de la viande de cheval remonte donc, chez les peuples asiatiques, à la plus haute antiquité, et il s'est perpétué jusqu'à nos jours dans un grand nombre de contrées; si bien qu'en Asie il n'est pas moins répandu qu'ancien. On mange le cheval depuis l'extrême Orient jusqu'aux monts Ourals.

Les Chinois eux-mêmes ne font pas exception, comme pourrait vous le faire croire le curieux passage du *Pen-thsao*, que j'ai mis sous vos yeux dans ma sixième *Lettre*. Les gens riches mangent les juments sauvages, dont la chair est servie sur les tables les plus recherchées, avec le gibier, les volailles et les nids de salanganes (29). Quant au peuple, il se nourrit, faute de mieux, de celle des chevaux

domestiques. Il laisse les *savants* disserter sur les qualités différentes de la viande, selon le pelage de l'animal qui la fournit ; et s'il ne rit pas, comme vous l'aurez fait, de leurs menaces de *folie* et de *mort*, il s'en préoccupe assez peu pour qu'on le voie manger, à peu près indifféremment, les « chevaux entièrement blancs » que permet, à la rigueur, l'hygiène chinoise, et les « blancs à tête noire ou à jambes tachetées » qu'elle prohibe si sévèrement. Les Chinois font plus : ils mangent ceux qui sont morts naturellement, soit de vieillesse, soit même de maladie. C'est ce qu'attestent plusieurs voyageurs, et particulièrement le père Duhalde :

« Le peuple, dit-il, s'accommode fort de la chair des chevaux, quoique morts de vieillesse ou de maladie. »

Et il en est de même, ajoute-t-il, des chiens dont les Chinois élèvent, pour la boucherie, une race nourrie seulement de végétaux (30). Duhalde place ici, sur la même ligne, le chien et le cheval domestiques ; mais l'un et l'autre ne viennent qu'après le cochon, « base des repas des gens riches qui » ont soin de s'en bien régaler. » La viande de première qualité, c'est donc, en Chine, celle du cochon : le cheval et le chien sont ce qu'on appellerait parmi nous des viandes de basse boucherie.

Les peuples des autres régions de l'Asie, particulièrement du nord et de l'ouest, et même aussi ceux du nord et de l'est de l'Europe (car nous ne sau-

rions ici maintenir la division tout artificielle de ces deux parties du monde), sont beaucoup plus favorables à la viande de cheval. Elle passe chez eux pour très bonne, et ici les témoignages sont si nombreux que nous n'en finirions pas s'il fallait les énumérer tous. La chair, parfois le sang, des chevaux, des juments, des poulains, sont des aliments en usage chez tous les peuples de ces régions, et aussi bien chez ceux de race caucasique que chez ceux de race mongolique.

Parmi ces peuples, ceux qui ont à leur portée des troupes de chevaux sauvages les chassent et les mangent, comme on le fait des hémiones et des onagres dans d'autres parties de l'Asie ; c'est encore Pallas qui l'atteste, et dans plusieurs passages. Je me bornerai à en citer un :

« On trouve beaucoup de Tatars parmi les Cosaques qui résident à Bouzoulouk. Ils s'occupent à chasser les chevaux sauvages dans les cantons montagneux et déserts de la lande. Ils mangent les chevaux qu'ils tuent. Ces chevaux sauvages doivent leur origine aux chevaux privés qui se sont égarés dans le pays (37). »

Est-il besoin d'ajouter que ce qui avait lieu à l'époque de Pallas, en 1769, a encore lieu de nos jours sur les mêmes points et sur d'autres ? Les mœurs d'un peuple, dans l'Orient surtout, ne changent pas si vite. Nous avons d'ailleurs sur ce point plusieurs témoignages qu'Hippolyte Cloquet résume

ainsi dans un article érudit sur le cheval, considéré au point de vue médical (32) :

« Aujourd'hui même, quelques nations d'Asie, les Mongoux et les Mantcheous, aussi bien d'ailleurs que les Cosaques du Jaïd, vont à la chasse des chevaux sauvages dans les steppes, et en mangent la chair. »

Beauplan a vu les mêmes faits en Ukraine (33).

La chasse aux chevaux sauvages se fait aussi, ou du moins se faisait il y a peu de temps encore, plus près de nous, en Pologne, ainsi que l'atteste un de nos plus érudits et de nos plus célèbres vétérinaires, Huzard, ou plutôt le voyageur Michaelis auquel Huzard emprunte ce fait (34) :

« M. Michaelis remarque, sur le témoignage de certains seigneurs polonais, que dans la partie méridionale de la Pologne, on mange la chair des chevaux sauvages que l'on y tue à la chasse, et qu'on trouve de *très bon goût.* »

Parmi les peuples chez lesquels le cheval domestique est un animal essentiellement alimentaire sont les Kalmouks, dont les mœurs ont été si bien observées par Bergmann. On peut traduire ainsi ce que rapporte ce voyageur :

« Les Kalmoucks ne boivent pas seulement le lait des juments, ils en mangent aussi la chair. Outre les juments stériles, ils tuent aussi de vieux chevaux inutiles ; mais jamais les jeunes chevaux hongres et les juments dressées. La viande de cheval passe chez les Kalmouks pour *supérieure à toutes les autres viandes* (35). »

9.

Chez les Iakutes, on mange aussi des chevaux, et la viande en est trouvée très bonne; mais il est rare qu'on tue même les juments stériles et les vieux chevaux. C'est ce qu'affirme Gmelin qui avait visité les Iakutes et séjourné parmi eux :

« Ils n'élèvent point de cochons, parce qu'ils n'en aiment pas la chair. Les moutons sont rares chez eux. Ils mangent la chair de cheval et de vache, et ce n'est *ordinairement* que lorsque ces animaux meurent de maladie ou par accident (36). »

Fait que confirme Huzard d'après d'autres documents, et auquel il ajoute cette remarque :

« Les Tartares Jakutes préfèrent même la chair des chevaux morts à la viande de vache et de bœuf. »

Le même savant dit aussi :

« On trouve dans les relations des voyageurs, que les Cosaques, les Tartares et plusieurs autres s'en nourrissent aussi. Les prêtres des Bachkirs, peuple de Sibérie, mangent la chair des chevaux qui ont été sacrifiés. Chez les Tartares Usbecks, la tête de cheval est un morceau pour les gens de qualité; et chez les Arabes, la tête du poulain est un mets délicat. »

Pour les Tartares, Larrey va jusqu'à dire (37) :

« La chair des chevaux est la *principale* nourriture des peuples de la Tartarie asiatique. »
« Tout le monde le sait »,

ajoute l'illustre chirurgien.

Les princes tartares, le Khan lui-même, se nourrissent de viande de cheval comme le peuple, mais seulement de morceaux plus choisis. Cette viande

est servie même dans leurs festins, et lorsqu'ils ont des invités qu'ils veulent bien traiter. D'excellentes « côtes de cheval fumées » furent, par exemple, un des mets servis à l'envoyé de France, le baron de Tott, admis à la table de campagne du Khan (38).

Dans quelques parties de l'Ukraine, d'après Beauplan (39), le cheval est le premier des animaux de boucherie. Quoiqu'on ne tue que les chevaux malades ou hors de service, leur viande, préférée à celle du bœuf ou de la brebis, tient une place importante dans l'alimentation du peuple.

Citons enfin, pour terminer, trois témoignages tout récents, relatifs aussi à des points différents de l'Empire russe, soit en Asie, soit en Europe.

Le premier est celui de M. Le Play. Dans les nombreux voyages dont le grand ouvrage déjà cité a été le fruit, ce célèbre économiste a vu plusieurs peuples asiatiques, non-seulement manger habituellement de la viande de cheval, mais en faire servir, comme mets de choix, dans leurs repas de fête, ou lorsqu'ils reçoivent des étrangers. C'est ce qui a lieu notamment chez les Baskirs du versant asiatique de l'Oural. Chez eux :

« On considère comme *un grand régal* un mets composé de viande de cheval et de pâte de farine, bouillie avec du sel (40). »

« J'ai vu dans l'Orient des populations qui vivent presque exclusivement de viande de cheval et de lait de jument; »

dit aussi M. Le Play dans une lettre dont j'ai précédemment cité quelques mots.

passages de ces auteurs, et je ne saurais mieux faire que de le lui emprunter ;

« Les Sarmates.... étaient toujours à cheval. On les voyait vendre, acheter, tenir leurs assemblées, expédier leurs affaires, faire leurs ventes, prendre leurs repas et leur sommeil sur leurs chevaux. Il y avait plusieurs de ces nations qui habitaient le long du Danube et dans le voisinage de la Grèce, et on ne doute pas que ce ne soit la véritable origine des Centaures. La chair crue servait de nourriture aux Sarmates; ils la faisaient mortifier en la mettant sous leurs cuisses, sur le dos du cheval. Un de leurs mets les plus délicieux, était le lait et le sang de cavale mêlés ensemble....

» Les Celtes avaient des troupeaux de toute sorte de bétail. Les Sarmates, au contraire, ne nourrissaient que les chevaux; *ils en tiraient la plus grande partie de leur subsistance. La chair de cheval*, le lait et le fromage de cavale étaient *leurs aliments les plus ordinaires*. L'usage de faire rôtir ou bouillir la chair leur était inconnu. Les uns la mangeaient crue; les autres se contentaient de la mortifier, en la tenant pendant quelques heures sous leurs cuisses, sur le dos des chevaux qu'ils montaient. Étaient-ils pressés par la faim? Ils ouvraient la veine du cheval sur lequel ils étaient montés... Les peuples qui mangeaient la chair de cheval, qui se nourrissaient de lait et de sang de cavale, étaient Sarmates; mais *plusieurs des peuples Celtes*, qui étaient autrefois voisins des Sarmates, avaient adopté en tout ou en partie les coutumes de ces derniers. Les Quades et les Vandales, qui étaient des peuples germains, faisaient beaucoup de cas de la chair de cheval. »

Tel était, dans les temps anciens, le régime alimentaire de plusieurs peuples en Germanie, et tel nous allons le retrouver jusque dans le moyen âge. Si les témoignages sont ici moins nombreux, ils sont en

revanche, s'il est possible, plus incontestables encore; car nous pouvons apporter en preuves deux lettres, heureusement conservées, de deux papes du VIII[e] siècle. Toutes deux sont adressées à saint Boniface, apôtre de la Germanie, et dirigées contre l'usage de la viande de cheval qui, lié à d'anciennes pratiques religieuses, faisait alors obstacle à la propagation du christianisme dans le centre et le nord de l'Europe. « *Post sacrificia peracta comessationes* » *celebrabantur*, » comme le dit un auteur aujourd'hui trop oublié, George Keysler (44) : après le sacrifice, le festin; et la victime passait de l'autel à la table, où devait la suivre, pour les apôtres chrétiens, « l'horreur des faux actes de religion et de » tout ce qui y entre (45). »

La première lettre est de Grégoire III; j'en cite textuellement le principal passage (46) :

« *Inter cœtera* agrestem caballum aliquantos comedere *adjunxisti* plerosque et domesticum. *Hoc nequaquam fieri deinceps, Sanctissime frater, sinas, sed quibus potueris, Christo juvante, modis, per omnia compesce, et dignam eis impone pœnitentiam.* Immundum *enim est atque* exsecrabile. »

Il serait difficile d'imaginer une prohibition plus absolue, et des paroles plus énergiques d'anathème et de menace. Elles ne suffirent cependant pas pour triompher du goût des Germains. La chair du cheval resta leur mets de prédilection : *imprimis in deliciis*, comme le dit Keysler. On continua si bien, même parmi les Germains convertis, à manger de

la chair de cheval, et surtout du cheval sauvage, qu'il fallut, sous le règne suivant, une nouvelle intervention de l'autorité papale. Il y a trois gibiers dont l'usage est surtout condamné par le successeur de Grégoire, Zacharie Ier, dans une lettre adressée aussi à saint Boniface, et ces trois gibiers sont le bièvre ou castor, le lièvre et le cheval sauvage. *Fibri et lepores et equi sylvatici multo amplius vitandi*, dit la lettre pontificale (47).

La Germanie ne fut cependant pas la contrée de l'Europe où l'usage alimentaire de la viande de cheval tint le plus longtemps contre les prohibitions papales et épiscopales. D'après le même Keysler et d'après Pelloutier, l'attachement des Islandais aux anciennes coutumes, et surtout au régime alimentaire de leurs ancêtres, se montra tellement vivace qu'on dut renoncer à l'extirper, si ce n'est à la longue. Par une transaction dont il n'y a pas d'autre exemple connu, ils furent admis au baptême sans être obligés de renoncer à l'usage de la viande « immonde et exécrable » (48).

Une exception, dit-on, ne prouve rien ; celle-ci, au contraire, bien qu'unique, est très significative et d'une très grande importance à notre point de vue. Elle suffit pour lever un doute qui a pu s'élever dans votre esprit ; elle assigne son véritable caractère à l'interdiction prononcée par les papes contre la viande de cheval. Il est clair que, dans leur pensée même, il s'agissait ici d'une *mesure* temporaire et

localement utile à l'expansion du christianisme en Europe ; et nullement d'une *règle d'hygiène*, encore moins d'une *loi morale ;* car l'une ou l'autre eût dû être et eût été partout et invariablement maintenue. Il peut y avoir des nécessités politiques ou gouvernementales, différentes selon les temps et les lieux ; et pour les chefs de l'Église, comme pour ceux des États laïques, c'est sagesse que d'en tenir compte ; mais avec l'hygiène, toute transaction serait homicide ; avec la morale elle serait impie : l'Église n'eût pu admettre ni l'une ni l'autre.

Il est curieux de voir, dans la lettre de Zacharie, la viande du lièvre associée à celle du cheval dans la même prohibition, et l'usage de toutes deux également puni de peines sévères (49). Prohibition bientôt levée pour la viande de lièvre, et dont il ne reste plus aujourd'hui que le souvenir : « On s'est » relâché, par rapport à l'usage de cette dernière », disait en 1721 le *Journal des savants* d'après Keysler, « parce que la religion n'y était pas si inté- » ressée ; mais nos ancêtres ont continué d'être » privés de la chair de cheval, et cela à leur grand » préjudice. *Magno rei familiaris detrimento,* » *frustrati sunt majores nostri !* »

Je m'arrête ici, et aussi bien, parti de l'Afrique pour revenir à l'Europe, j'ai presque achevé le tour du monde, constatant les mêmes faits chez les peuples les plus divers. Je vous ai montré le cheval alimentaire en même temps qu'auxiliaire (parfois

même seulement alimentaire) dans les cinq part du monde. Dans l'Europe elle-même, il l'a été lor temps et sur une multitude de points ; il l'est encc au nord et à l'est, et jusqu'en Allemagne (50).

On avait vu dans l'emploi alimentaire de la viar de cheval un fait exceptionnel et anormal, propr un petit nombre de peuples. N'ai-je pas le droit dire qu'il faut aujourd'hui renverser les termes cette proposition ? L'exception, c'est, tout au cc traire, ce qui a lieu parmi nous : c'est le délais: ment, l'abandon à des usages secondaires, d'ι chair que tous ceux qui en ont essayé, déclar saine et de bon goût. L'anomalie, c'est la conditi à ce point de vue, des nations les plus civilisées l'Europe centrale et occidentale. Impuissantes, a toute leur science et toute leur industrie, à produ la viande nécessaire à leur alimentation, elles sacrifi celle qu'elles ont toute produite et en abondance s la main, à une vieille croyance, à un déplora préjugé qu'on ne trouve que chez elles !

NEUVIÈME LETTRE.

EMPLOI ALIMENTAIRE, ACCIDENTEL OU SECRET, DE LA VIANDE DE CHEVAL CHEZ LES PEUPLES CIVILISÉS, ET PARTICULIÈREMENT EN FRANCE.

Vous vous êtes demandé et vous me demandez ce que j'entends prouver par tous les faits qui précèdent. Je vais vous le dire.

J'avais posé deux questions : La viande de cheval est-elle saine ? Est-elle suffisamment agréable au goût ?

Si, pour la première question, vous ne vous teniez pas pour satisfait de la solution déjà donnée dans ma sixième Lettre, en voici, ce me semble, une autre que vous ne sauriez rejeter. Les peuples qui se nourrissent de viande de cheval, les peuples *hippophages*, comme les appelait Ptolémée, sont presque tous renommés pour leur vigueur corporelle, pour leur infatigable activité et leur courage indomptable. Dans l'antiquité, ce sont presque les

seuls qui résistent énergiquement à la domination romaine ; dans les temps modernes, quand ils entrent en lutte avec les autres nations, l'histoire nous les montre presque partout vainqueurs et conquérants. Ne sont-ce pas là des expériences toutes faites et sur une échelle immense? des expériences séculaires, étendues à près de la moitié du globe?

La viande de cheval est donc propre à maintenir l'homme dans l'état de santé et de vigueur ; elle constitue un aliment sain, bien nutritif, et telle qu'aucune objection ne saurait être élevée contre son emploi au nom de l'hygiène.

Conclusion deux fois justifiée, et deux fois par des faits dont la réalité et la valeur sont également incontestables.

Sur la seconde question, nous sommes moins avancés. La solution n'est pas encore obtenue, je le reconnais. Mais, à votre tour, ne reconnaîtrez-vous pas qu'elle est au moins bien préparée, et que si les faits qui précèdent ne peuvent être tenus pour absolument décisifs, ils sont du moins très favorables à cette conclusion : la viande de cheval n'est pas désagréable au goût; encore moins répugnante, comme on l'a quelquefois prétendu.

Assurément, de ce que cette viande est jugée excellente par des peuples sauvages ou barbares ; de ce qu'elle passait pour délicate, délicieuse, *imprimis in deliciis habebatur*, chez nos grossiers ancêtres, il ne résulte pas qu'elle doive être trouvée bonne

par les peuples civilisés de notre Europe. Nous avons des délicatesses de goût, comme de mœurs, qu'on ne connaît pas ailleurs, et il faut bien compter avec elles. Cependant, n'est-ce pas un fait très significatif en faveur d'un aliment que l'accord de tant de peuples, et si différents ? Peuples, en effet, des races les plus diverses : Nègres d'Afrique, Américains du continent et des îles, Mongols et Malais, peuples caucasiques d'Afrique, d'Asie et d'Europe, se rencontrent ici dans le même goût pour cette viande si longtemps repoussée chez nous par le préjugé. Sur combien d'autres points pourrait-on citer un accord aussi universel ?

Prendre ici pour une *preuve* ce *consensus omnium*, ce serait trop, je le reconnais ; mais aussi, serait-ce assez que de ne le compter pour rien ?

N'y a-t-il d'ailleurs que des barbares, des sauvages, qui aient trouvé bonne la viande de cheval ? Apparemment vous ne voudrez étendre ni l'une ni l'autre de ces qualifications à ces « seigneurs polonais » dont parlent Michaelis et Huzard (51) ; et surtout, vous me permettrez d'en appeler aux voyageurs que nous venons de voir partager, avec les repas des peuples qu'ils visitaient, leur opinion sur la viande de cheval, ou, pour mieux dire, leur goût pour cet aliment. Le baron de Tott, et de nos jours, MM. Fontanier, Gaimard et Lucas, ne nous disent pas seulement qu'ils en ont vu manger en Tartarie, en Crimée, aux Malouines et en Algérie ; mais qu'ils

ont eux-mêmes mangé de la viande de cheval, et qu'ils l'ont trouvée bonne (52). Aussi bonne, meilleure peut-être que l'oie magellanique, dit M. Gaimard ; meilleure que celle des bœufs élevés par les Arabes et les Maures, dit M. Lucas. Et mes deux honorables confrères parlaient ici en parfaite connaissance de cause : la viande de cheval avait été un des aliments habituels de M. Gaimard pendant plusieurs mois, de M. Lucas pendant plus d'une année.

Si je n'avais pour moi qu'un seul voyageur, si respectable que fût son témoignage, vous pourriez le récuser, en pareille matière surtout. Mais vous le voyez, mêmes témoignages pour l'Asie, pour l'Amérique, pour l'Afrique, et tous parfaitement concordants.

Trouverez-vous maintenant que j'aie été trop loin, lorsque je vous ai présenté les faits qui précèdent comme constituant dans leur ensemble, sinon encore une preuve décisive, du moins le commencement d'une démonstration qu'il s'agit maintenant de compléter ?

Tâche facile et bientôt accomplie, si elle se bornait à discuter des arguments scientifiques devant des juges impartiaux. Mais j'ai devant moi ce qu'il y a de plus tenace et de plus invincible : un préjugé ; et je sais trop bien qu'il me disputera le terrain pied à pied.

Si je veux m'appuyer des témoignages des voya-

geurs, mes adversaires passeront outre, en objectant que les voyageurs sont peu difficiles. On se contente facilement des mets les plus grossiers, quand la faim les assaisonne. *En voyage comme en voyage.*

Si je cite des militaires qui, en cent, en mille occasions, ont mangé du cheval, et, s'attendant à le trouver mauvais, se sont étonnés de le trouver bon, on me fera, et avec plus de fondement, une semblable réponse : *A la guerre comme à la guerre.*

Si je fais voir que la viande de cheval, pour être peu en usage dans l'occident et dans le midi de l'Europe, n'y est cependant pas toujours et partout dédaignée ; qu'on en mange plus ou moins fréquemment dans nos villes et dans nos campagnes ; dans nos villes où il n'est pas rare de voir les gens du peuple se partager les chevaux morts accidentellement (53); dans nos campagnes où les paysans (54) enlèvent parfois, pour s'en nourrir, des morceaux non-seulement des animaux abattus, mais des cadavres jetés à la voirie ; si je dis qu'on fait de même (sans parler ici de l'Allemagne, de la Suisse et de la Belgique, sur lesquelles je devrai revenir) dans les pays qui nous avoisinent ; si j'établis, par exemple, qu'en Italie, la viande de cheval est souvent la nourriture des *contadini* de la campagne de Rome, des douaniers pontificaux des marais Pontins, et surtout du peuple de plusieurs villes du royaume de Naples, particulièrement de Tarente (55); si j'ajoute qu'en Espagne, le peuple

achète, après les combats de taureaux, la chair des chevaux tués dans ces horribles jeux; on me répondra que ce sont là des faits isolés, et explicables par des circonstances particulières de temps ou de lieux (56).

Si je rappelle que la viande, non-seulement du mulet, mais aussi celle du cheval et de l'âne, sont très employées dans la charcuterie, et servies sous cette forme sur les meilleures tables (57), on objectera que, soumises à un mode particulier de préparation, associées à divers condiments, ces viandes pourraient devenir acceptables ou même agréables au goût, sans être par elles-mêmes d'une bonne qualité.

Si enfin, et pour répondre à cette objection, je viens à dire que le cheval n'est pas seulement à Paris, et dans nos grandes villes, et dans celles des autres États civilisés de l'Europe, une viande de charcuterie, mais aussi de boucherie; qu'on n'en fait pas seulement des saucissons de *mulet*, mais aussi de bon bouillon et de bon rôti de *bœuf;* qu'on en mange abondamment, sous ces noms d'emprunt, chez nombre de traiteurs; qu'on la débite, sous le nom de *chevreuil*, dans des restaurants de second et de troisième ordre, ce qui est de notoriété publique, et même, et plus souvent qu'on ne se l'imagine, *dans des maisons dont la renommée est européenne;* que, par conséquent, ce ne sont pas seulement les classes pauvres qui se nourrissent

parfois de la viande de cheval, mais nous-mêmes, mais tout le monde, et les habitués eux-mêmes des lieux les plus célèbres parmi les gastronomes; et que, pour la faire accepter par tous et trouver bonne, il suffit d'en déguiser, non le goût, mais le nom; si je dis que ce qui a si souvent lieu, chez les traiteurs, pour la viande modifiée par la cuisson et l'assaisonnement, s'est fait même, à l'étal de plus d'un boucher (58), pour la viande crue et telle qu'on la détache de l'animal, et encore sans que le public pût s'apercevoir et se plaindre de la fraude; se rendra-t-on enfin à ces faits qui, assurément, touchent au cœur même de la question?

Non, et je suis le premier à le reconnaître, on aura raison. Cette fois, du moins, le doute est selon l'esprit vrai de la science. Comment, en effet, et quand a-t-on constaté ces faits? Pour m'appuyer solidement sur eux, j'aurais avant tout à les mettre à l'abri de toute objection, et, pour ainsi dire, à faire d'abord la preuve de mes preuves.

Or cette preuve est à peu près impossible.

Si sur certains points il y a « notoriété publique, » expression que j'emprunte à un document officiel (59), on pourra dire, et l'on aura raison, que la notoriété en science n'est nullement démonstrative.

Si, sur d'autres, j'ai reçu des confidences, je puis en tenir compte dans mon propre jugement, mais rien de plus; et là même où j'aurais le droit de par-

ler, je dois encore me taire ; car il s'agit ici de substitutions, de supercheries, que la loi qualifie de délits ; et où pourrait intervenir le ministère public, je m'abstiens.

Passons donc à des preuves d'un autre genre, et cherchons-les sur un terrain où il n'appartienne qu'à la science de discuter et de conclure.

DIXIÈME LETTRE.

QUALITÉ DE LA VIANDE DE CHEVAL.

Quels sont ceux qui repoussent de la consommation la viande de cheval, la déclarant, ou trop dure, ou de mauvais goût, ou même répugnante ? D'abord, et c'est le plus grand nombre, des personnes qui n'en ont jamais goûté ; puis quelques autres qui en ont mangé ; mais dans quelles circonstances ? Durant des siéges ou des retraites, où les chevaux, comme les hommes, avaient été affamés, et dont la viande était mal cuite et aussitôt consommée. Essayez d'un bœuf surmené et privé de nourriture, cuit aussitôt que tué, et vous verrez si le goût en sera bon et la chair tendre.

Quels sont ceux qui, au contraire, se sont montrés favorables à la viande de cheval ? Des savants, des agriculteurs, des médecins qui ont observé, et je puis le dire, expérimenté avec le plus grand soin, sans prévention pour ou contre, et dans les circon-

stances les plus propres à rendre leur appréciation équitable, et à faire de leur opinion, consciencieusement émise, un véritable jugement scientifique.

Et encore ici, je n'ai, entre les témoignages qui s'offrent à moi de toute part, que l'embarras du choix. *Testis unus, testis nullus*, disait-on autrefois dans les cours de justice. A l'inverse, je pourrais presque dire ici : *Testes multi, testes omnes;* tant il est vrai qu'il n'y a qu'une seule et même manière de voir parmi ceux qui tiennent ici de l'observation ou de l'expérience le droit de se prononcer.

Au nombre de ceux-ci sont assurément, et en première ligne, mes honorables confrères à la Société d'acclimatation, MM. Richard (du Cantal) et Guerrier de Dumast; mes éminents collègues à l'Académie des sciences, Larrey et M. Séguier (60).

Le premier a récemment écrit, contre le préjugé qui proscrit encore la viande de cheval, deux articles que j'aimerais à pouvoir reproduire en grande partie; mais le journal populaire où ils ont paru est de ceux que *tous* ont sous la main, et je me bornerai à extraire quelques lignes du premier article. Elles sont d'ailleurs assez explicites pour se suffire à elles-mêmes :

« Nous ne parlons pas de tous les peuples du Levant, des Orientaux qui n'ont jamais cessé de trouver la chair du cheval excellente, et de la consommer comme nous consommons le bœuf et le mouton. Nous avons mangé nous-même de la viande de cheval que nous trouvions *excellente*, et nous n'étions pas seul. »



C'est à Alfort, et depuis à Strasbourg, que M. Richard a fait les essais dont il fait ainsi connaître les résultats.

Ceux qu'a constatés M. de Dumast l'ont été à la guerre, durant un siége, celui de Phalsbourg, mais dans des circonstances exceptionnellement favorables. La relation de l'honorable secrétaire général de la Société d'acclimatation de Nancy, alors sous-intendant militaire, offre pour nous, à ce point de vue, un très grand intérêt. L'auteur résume ainsi les faits dont il a été témoin, et auxquels il a pris part :

« Avant que se fût écoulée la moitié du temps du siége, on eut soin de réserver pour les malades et blessés de l'hôpital, ce qui restait de bœufs et de vaches ; on ne permit plus aux bouchers de la ville de tuer que des chevaux, et l'on ne délivra aux troupes leur ration que dans cette dernière sorte de viande. Ainsi, et comme un tel régime dura six semaines, comme la disette pendant ce temps ne régnait point du tout, puisque l'on avait du pain, du riz, des pommes de terre et du vin ; comme, d'ailleurs, en dépit de quelques obus intempestifs, on avait gardé la coutume de dîner tranquillement à table, dans des maisons que n'avaient point désertées les ménagères, et où la cuisine continuait à se faire selon les procédés accoutumés, jamais on ne pourra prendre pour sujet d'étude un exemple mieux choisi ; car l'expérience fut longue et elle se fit dans les conditions les plus normales. Il ne s'agit pas ici d'un tour de force, pratiqué en passant et par des soldats affamés, mais d'une alimentation journalière, réglée, que partageaient avec les militaires les bourgeois de la ville, ainsi que leurs femmes et leurs enfants. Eh bien ! voici ce qui fut observé. *Fort saine et puissamment nutritive*, la chair de cheval n'est ni répugnante

à l'œil, ni désagréable au goût. *Son aspect diffère peu de celui du bœuf, à la saveur duquel sa saveur paraît équivalente, selon les uns, préférable même, selon les autres.* Seulement, le bouillon qu'elle fournit est peut-être moins clair et moins doré; en sorte que mieux vaut, toutes choses égales d'ailleurs, la manger grillée ou rôtie, qu'en pot-au-feu. Du reste, et attendu qu'ordinairement les chevaux tués pour cet usage ne sont ni engraissés, ni *même reposés*, souvent il arrive que la chair en est un peu dure; mais l'inconvénient n'a pas lieu quand la viande dont il s'agit se trouve dans les mêmes circonstances favorables que toute autre viande de boucherie. »

Je dois savoir gré à MM. Richard (du Cantal) et Guerrier de Dumast d'avoir publié ces faits, à l'appui de mes vues, déjà acceptées de la plupart des savants et de la majorité du public. Mais je dois remercier bien plus encore M. Séguier de les avoir appuyées de son autorité et de son expérience un an auparavant, et au moment même où elles rencontraient une vive opposition au sein de la Société impériale et centrale d'agriculture.

Le *Bulletin des séances* de cette Société ne donne malheureusement qu'un résumé trop succinct de l'opinion émise et des faits rapportés par M. Séguier; mais tel qu'il est, ce résumé est déjà très significatif:

« M. le baron Séguier dit qu'à une certaine époque on introduisit, dans Paris, de la chair de cheval, provenant des équarrissoirs. Plusieurs personnes, et notamment M. Parent-Duchatelet, ont émis l'opinion que *cette chair était bonne*; mais son introduction avait excité des plaintes, en ce sens qu'elle amenait une diminution dans le droit d'octroi.

» M. Séguier ajoute qu'il a mangé de la viande d'un cheval

de trois ans, qu'on avait abattu à la suite d'une fracture de la jambe; il l'a trouvée *bonne; plus ferme sans doute que le bœuf, mais supérieure à la viande de vache.* »

A l'appui de la salubrité de la viande de cheval, j'ai déjà invoqué l'autorité de Larrey. Après tous les essais qu'a faits et fait faire l'illustre chirurgien, elle ne sera pas d'un moindre poids dans cette seconde partie de la question. Ce qui suit est extrait de la Note déjà citée, dans laquelle Larrey a lui-même résumé ses observations, ses essais, et leurs résultats si favorables à la santé des troupes confiées à ses soins :

« La chair musculaire du cheval, surtout celle du train de derrière, peut servir à la confection de la soupe, surtout si l'on y joint une certaine quantité de lard; elle peut être encore employée en grillades et en *bœuf à la mode* avec l'assaisonnement convenable. Le foie peut être aussi employé et préparé de la même manière que celui des bêtes à cornes; il est même, à ce qu'il paraît, plus délicat que celui qui provient de celles-ci Ce mets était surtout recherché par nos compagnons de la campagne de Russie qui en ont tous fait le plus grand éloge. »

Et plus bas, après cette conclusion, que *la viande de cheval est très convenable pour la nourriture de l'homme* :

« Elle me semble surtout très nourrissante, parce qu'elle contient beaucoup d'osmazome. *Le goût en est également agréable*; seulement cette chair est plus ou moins filandreuse, selon la maigreur et l'âge de l'animal. Pourquoi ne pas tirer parti, pour la classe indigente et pour les prisonniers, des chevaux que l'on tue tous les jours à Paris? »

A des témoignages d'une si grande autorité, à des observations si prolongées ou tant de fois reprises et répétées, que peut-on répondre ? Comment ne pas partager le regret, le vœu de Larrey ?

Et cependant, nous ne sommes pas au terme de notre démonstration. Après des témoignages privés, voici un témoignage collectif et presque un acte officiel, et plus encore, au-dessus des observations, de véritables expériences scientifiques.

Ce témoignage collectif est celui d'une Commission choisie en 1825, par le Préfet de police, parmi les hommes alors les plus célèbres et les plus compétents, et chargée par ce magistrat de l'examen des principales questions relatives à l'enlèvement et à l'emploi des chevaux morts à Paris ou dans ses environs (61). Dans le mémorable rapport qui fera vivre le souvenir de cette Commission (et remarquez-le bien, non pas dans les notes si pleines d'intérêt qu'a ajoutées en son nom propre le rapporteur Parent-Duchâtelet ; mais dans le texte même du Rapport, *délibéré, approuvé et signé par tous ses membres*), on lit, sur la viande du cheval, cette phrase qui, dans son extrême concision, n'en est pas moins décisive. Que dire de plus de précis, de plus net, et, en quelques mots, de plus complet ?

« *Nous ne pouvons disconvenir* que cette chair ne soit *fort bonne et fort savoureuse* : plusieurs membres de la Commission en ont mangé, et *ils n'ont pas trouvé qu'il existât entre elle et celle du bœuf une différence sensible.* »

N'êtes-vous pas frappé, en lisant ce passage, comme je le suis en le transcrivant, du sentiment qui s'y fait jour? Ne remarquez-vous pas que la fin y contraste singulièrement avec le commencement? La fin si décidée et si ferme; le commencement tel qu'on pourrait le dire à regret affirmatif et presque hésitant. Pourquoi cette discordance? Pourquoi ces formes de regret, dans l'énoncé d'un fait dont les heureuses conséquences se présentent aussitôt à l'esprit?

Nous le devinerions facilement, si nous ne le savions d'ailleurs. La Commission, loin de se composer de partisans *enthousiastes* de la viande de cheval, était encore en majorité, lorsqu'elle a commencé ses essais, sous l'empire du préjugé populaire, et ce n'est pas sans effort que plusieurs de ses membres sont parvenus à le surmonter, et arrivés, eux aussi, à reconnaître, à proclamer une vérité, subie bien plutôt que désirée. Leur déclaration, en un mot, est un aveu qui leur échappe; et non sans qu'il leur en coûte. Tant nous avons de peine à nous dépouiller de nos vieilles croyances; tant ces mots : je me suis longtemps trompé, sont difficiles à prononcer pour un savant! Et non pas seulement par un vain amour-propre, mais par le penchant même de notre nature. Nos opinions, nos idées, à force de s'enraciner dans notre esprit et presque dans notre cœur, finissent par devenir comme une partie de nous-mêmes, et à

la longue, vraies ou fausses, nous deviennent chère par cela seules qu'elles sont anciennes.

Honorons donc doublement la bonne foi, l'indépendance d'esprit, l'amour de la vérité et du bie public, dont ont fait preuve tant d'hommes éminents, naturalistes, médecins, administrateurs, ger du monde, qui, d'abord mes adversaires, se soi faits mes alliés, aussitôt qu'ils ont connu les fai qui précèdent et ceux dont il me reste à parler.

Après les observations, les expériences.

ONZIÈME LETTRE.

EXPÉRIENCES ET ESSAIS RÉCENTS A ALFORT, A TOULOUSE ET A PARIS.

Qui aujourd'hui n'a entendu parler des *dîners de cheval?* de ceux d'Allemagne, et surtout de ceux de France? Qui n'a lu, sur le premier de ceux-ci, le spirituel article de M. Amédée Latour, si sérieux, au fond, sous une forme légère? Et c'est à ce double titre que tant de journaux de Paris se sont hâtés de l'emprunter à l'*Union médicale* (62), tant de journaux de province à ceux de Paris, tant de feuilles étrangères à la presse française. Si bien qu'il a fait en quelques semaines le tour de l'Europe.

Si l'article de M. Amédée Latour n'eût été que spirituel, agréable à lire, *amusant*, eût-il été si loin, et s'en souviendrait-on aujourd'hui? J'en doute. Que de petits chefs-d'œuvre de finesse, d'élégance, de malice, éclos chaque matin dans les mille colonnes de la presse de Paris, et qu'on oublie, à

peine lus, pour ceux du lendemain ! Dans une ville et dans un temps où l'esprit est si peu rare qu'il *court*, dit-on, *les rues*, c'est à peine si l'on se retourne pour le voir passer.

Si les pages de M. Amédée Latour ont tant occupé, non-seulement les médecins, mais le public ; si l'on s'en souvient si bien après cinq mois écoulés, c'est que le médecin journaliste y avait mis sa plume au service d'une idée utile ; c'est qu'il faisait connaître un *essai* encore sans précédents, même après tous les *banquets* d'Allemagne ; un essai qu'il est permis d'appeler une *expérience scientifique*.

A M. Renault, directeur de l'École vétérinaire d'Alfort, le mérite d'avoir préparé et réalisé la première expérience ; à M. Amédée Latour, celui de l'avoir popularisée, et, par là, suscité dans plusieurs de nos grandes, et même de nos petites villes, l'imitation, la répétition des essais d'Alfort, et la constatation des mêmes résultats.

La pensée de réunir autour d'une table, servie en partie de viande de cheval, des médecins, des administrateurs, des magistrats, des militaires, des hommes éclairés de toutes les professions, s'est fait jour, il y a plus de quinze ans déjà, dans le sein de la Société protectrice des animaux, établie à Munich. Sous l'influence de cette société active autant qu'éclairée, nous voyons des *banquets hippophagiques* organisés par souscription dans un grand nombre de villes (63). Kœnigsbaden, en Wurtemberg, dès

1842; puis Detmold, Sigmaringen, Weimar, Vienne, Dresde, Linz, et d'autres encore, eurent les leurs, où les convives, plus d'une fois, se comptèrent par centaines. La pensée de la Société de Munich et des organisateurs de ces banquets n'était pas de goûter, de juger la viande de cheval, de résoudre une question importante d'alimentation et d'hygiène publique : ils la tenaient à l'avance pour résolue; mais, convaincus pour eux-mêmes, d'affirmer leur conviction devant le public, et de la lui faire partager ; de se nourrir, presque sous les yeux du peuple, d'un aliment si longtemps dédaigné, afin que, lui aussi, passât sur le préjugé et voulût s'en nourrir. Il s'agissait, en un mot, d'ajouter à des conseils qui, seuls, n'eussent pas été entendus, l'exemple, et pour ainsi dire la preuve pratique : *facta verbis*. Sorte de prédication en action qui devait rapidement porter ses fruits par toute l'Allemagne, et au delà même de ses frontières : l'Allemagne a aujourd'hui (comme avant elle le Danemark) ses boucheries de cheval, et en grand nombre déjà; la Belgique et la Suisse commencent à avoir les leurs.

Nous étions et nous sommes bien moins avancés en France. Les *banquets hippophagiques*, dans la forme et avec le but qu'ils avaient en Allemagne, n'eussent pas éclairé le public : il en eût ri. Pour être utiles, les *repas de cheval* devaient avoir chez nous un tout autre caractère, et précisément celui que leur a donné M. Renault. Ce qu'il fallait, c'étaient

des expériences, et nous les lui devons; car ce sont bien des expériences, de véritables expériences scientifiques, qu'a faites le savant directeur d'Alfort, et dans le moment le plus opportun. La presse (64) avait enfin, après sept ans, prêté à mes vues le secours d'une immense publicité; la question, si longtemps délaissée, de la viande de cheval était passée, en février 1855, de mon enseignement dans les débats des Académies et jusque dans les conversations des salons; depuis plusieurs mois, on la discutait partout, lorsque M. Renault eut l'heureuse idée de la reprendre sous une forme nouvelle, et en utilisant, pour la résoudre, les ressources sans égales que lui offrait la première de nos écoles vétérinaires.

C'est après plusieurs essais, d'abord à huis clos, et par lesquels il avait formé sa propre conviction, puis entre amis bientôt convaincus comme lui, qu'il commença ces *repas de cheval*, ou pour mieux dire ces expériences tant de fois répétées depuis. Celle qui devait avoir un si grand retentissement, eut lieu le 1er décembre 1855. On avait amené à Alfort un cheval mis hors de service par une paralysie incurable du train postérieur. M. Renault le fit abattre, et trois jours après, onze convives choisis, médecins, vétérinaires, journalistes, fonctionnaires du ministère de l'agriculture, étaient appelés à prononcer sur les qualités de sa chair. Sur la table se trouvaient parallèlement placés les mêmes mets, prépa-

rés de la même manière, par le même cuisinier, avec les mêmes morceaux, pris d'une part sur le cheval, de l'autre sur un bœuf de bonne qualité.

Quel a été le résultat de cette expérience gastronomique si bien préparée ? Je laisse à M. le docteur Amédée Latour le soin de vous le dire. Voici les passages principaux de l'article qu'il composa ; et non, comme il en fait la remarque, au sortir de table, mais vingt-quatre heures après. J'ai voulu, dit-il spirituellement, « pouvoir déclarer que j'écris sans » aucune espèce de remords de digestion : »

« L'expérience commence. M. Renault a très intelligemment fait les choses. A côté du sujet de l'expérience, le point de comparaison :

Bouillon de cheval, — bouillon de bœuf ;
Bouilli de cheval, — bouilli de bœuf ;
Rôti de cheval, — rôti de bœuf ;

même quantité, même catégorie ; jugez et comparez ; rien de mieux.

« BOUILLON DE CHEVAL. — Surprise générale ! *C'est parfait, c'est excellent*, c'est nourri, c'est corsé, c'est aromatique, c'est riche de goût ; c'est le classique et admirable consommé...

» Le bouillon de bœuf est bon, mais comparativement inférieur, moins accentué de goût, moins parfumé, moins résistant de sapidité.

» A l'unanimité, le jury déclare que le cheval produit un bouillon de qualité supérieure ; qu'*il est impossible d'en distinguer le goût du goût des consommés de bœuf les plus riches*, et que les personnes non prévenues ne pourraient y reconnaître *aucune différence*. Même couleur, même limpidité.

» BOUILLI DE CHEVAL. — La viande est plus brune que celle de

bœuf; elle est aussi plus sèche et plus résistante sous la dent; au demeurant, aucun goût particulier; *c'est le goût du bœuf bouilli, mais pas de première catégorie*; j'ai mangé de meilleur bœuf, mais j'en ai mangé aussi de beaucoup plus médiocre. Somme toute, c'est très mangeable; les pauvres gens qui achètent du bœuf des dernières catégories ou de la vache, trouveraient une différence sensible en mieux en faveur du bouilli de cheval...

» RÔTI DE CHEVAL. — C'est le filet de la bête qui a été légèrement mariné et richement piqué. Explosion de satisfaction! *Rien de plus fin, de plus délicat et de plus tendre.* Le filet de chevreuil, dont il rappelle l'arome, ne lui est pas supérieur... *C'est parfait de tous points* ..

» En résumé : Un bouillon *supérieur;*
Un bouilli *bon et très mangeable;*
Un rôti *exquis.*

» N'est-ce pas là une expérience très intéressante ?

» Je ne peux m'empêcher de remercier M. Renault d'avoir dissipé en moi un préjugé, fait taire une répugnance, et de m'avoir appris ce fait nouveau pour moi:

» *La viande de cheval est bonne, saine et agréable.* »

Vous aurez peine, je me l'imagine, à admettre que ce récit ne soit pas empreint de quelque exagération. L'auteur lui-même y avoue un *enthousiasme* qui a dû parer quelques parties de couleurs un peu vives. Descendez, je le veux bien, de quelques tons, et quoique cet *enthousiasme* témoigne par lui-même éloquemment en faveur de ce qui l'inspire, supposez qu'il ait entraîné l'auteur un peu loin; que *parfait*, *exquis*, *délicieux*, soient ici pour *bon*, et qu'il suffise de lire *passable* et *mangeable*, où l'auteur dit *bon* et *agréable*. Faites ces sup-

positions, et d'autres encore, j'y souscris. Mais cela fait, aurez-vous changé le sens de l'article ? Arriverez-vous jamais à le retourner contre la pensée de son auteur, à en faire sortir autre chose que cette conclusion :

La viande de cheval est bonne, saine et agréable !

M. Latour n'est d'ailleurs pas le seul des convives de M. Renault qui ait considéré le repas d'Alfort comme une expérience scientifique, et qui ait cru devoir en rendre compte au public. Si vous vous teniez en défiance contre le récit de M. Latour suspect d'*enthousiasme*, voici un autre témoignage, celui de M. Barral, contre lequel aucune récusation n'est admissible; car ni alors, ni depuis, le savant chimiste et agronome n'a été au delà de la simple constatation du fait, et de la conséquence qui en résulte inévitablement :

« Tous les jours on perd la viande des chevaux..., et cette viande est meilleure que celle de beaucoup de bœufs... Nous avons mangé un pot-au-feu et du filet provenant d'un cheval... le *bouillon était très bon et le filet remarquablement tendre et succulent.*

» Sans pousser le moins du monde à l'engraissement précoce du cheval, on peut donc dire qu'*il est absurde de perdre un aliment* qu'aucune loi divine ou humaine ne proscrit (65). »

Telle est l'expérience d'Alfort, répétée depuis à plusieurs reprises par M. Renault lui-même et par quelques-uns de ses collègues à l'École d'Alfort, et toujours avec les mêmes résultats ; répétée aussi

dans plusieurs villes par des vétérinaires, des médecins, des membres des bureaux de bienfaisance, des administrateurs, désireux de contribuer à un progrès dont l'importance commence à être généralement comprise. Si bien que, dès à présent, pour recueillir et mettre sous vos yeux tous les faits que j'aurais le droit d'invoquer, il ne faudrait rien moins que faire ensemble notre tour de France.

Ce serait sans doute vous demander trop. Abrégeons donc, et permettez-moi de vous conduire seulement à Toulouse ; car le premier rang appartient ici, à tous les points de vue, à la cité des Jeux floraux. Le premier, selon l'ordre des dates; l'expérience de Toulouse n'est postérieure que de quatorze jours à celle d'Alfort. Et elle n'est, ni moins décisive en raison du soin et de l'intelligence parfaite qui ont présidé à sa préparation, ni moins importante par le mérite et le renom scientifique des savants qui y ont participé. Comme professeur d'anatomie à l'École vétérinaire, il appartenait à M. Lavocat de prendre ici l'initiative ; c'est lui, en effet, qui a organisé à Toulouse le premier *repas de cheval*, avec l'adhésion et le concours de plusieurs de ses collègues, et d'un savant célèbre qu'on trouve toujours à Toulouse au premier rang des amis du progrès et du bien public, M. Joly.

L'*Aigle* et le *Journal de Toulouse* ont presque simultanément consacré au *repas de cheval* des articles, aussitôt reproduits à Paris, dans les dépar-

tements et même à l'étranger. C'est de l'un de ces articles, dû à M. Gourdon, chef des travaux anatomiques à l'École vétérinaire, et d'une lettre de M. Lavocat, que j'extrais ce qui suit (66) :

« On servit d'abord, dit M. Gourdon, le potage en double, pour comparer, et faits, l'un de bouillon de bœuf, l'autre de bouillon de cheval. Ce fut d'un accord général qu'on déclara *le bouillon de cheval supérieur*, plus savoureux et offrant un fumet particulier, plus pénétrant que celui du bœuf.

» On apporta ensuite deux bouillis. Ici succès relatif pour le cheval... Il était plus sec, mais d'un goût plus prononcé et nullement désagréable.

» Enfin, vint le filet de cheval, servi dans toutes les conditions voulues. Il n'y eut qu'une voix, ou à peu près : *délicieux*, *parfait*. Le filet de cheval a sa saveur propre. Ce n'est plus le filet de bœuf ; sans cesser d'être agréable, il a quelque chose de plus relevé, comme le bouillon. Il y eut des opinions diverses sur sa valeur comparative avec celui du bœuf; mais tous les goûts ne peuvent être semblables... Dans tous les cas, c'est un morceau de choix.

» Pour étendre le champ de l'expérimentation, on a encore servi une daube... Elle fut servie froide, et offrit les mêmes qualités que les morceaux précédents. »

Écoutons maintenant M. Lavocat. Mêmes faits, même jugement, et presque mêmes expressions :

« Bien pénétré de l'importance de la question, j'ai voulu contribuer à ses progrès, et j'ai renouvelé ici ce qui venait d'être fait à Alfort.

» J'ai organisé un dîner auquel j'ai convié des médecins, des journalistes. A peu près comme chez M. Renault, d'Alfort, il y a eu bouillon de cheval et bouillon de bœuf; puis bouilli des deux, et filet de cheval. *Le bouillon de cheval a été jugé bien*

supérieur. Le bouilli était nécessairement plus ferme, mais plus sapide. Quant au filet, il était tendre et excellent.

» Le bouillon comparatif avait été préparé de la même manière pour le bœuf et le cheval : même quantité, même morceau, pris dans ce qu'on nomme la tranche (muscles antérieurs de la cuisse).

» Le filet n'avait pas subi de préparation particulière ; il avait été simplement, et comme d'ordinaire, piqué, puis mariné, et il fut servi au naturel, sans sauce relevée.

» En outre, ce qui n'avait pas été essayé à Alfort, on servit une daube de cheval, prise dans le gîte à la noix (muscles cruraux postérieurs profonds) ; elle a été mangée froide comme un pâté, et trouvée *délicieuse.*

» Cet essai sur les qualités alimentaires du cheval a été très concluant... Depuis ce temps, j'ai souvent répété l'expérience en famille, avec des dames, des enfants. Beaucoup de personnes m'ont demandé du cheval ; je leur en ai donné, et *toutes ont reconnu leur erreur.* Il en est beaucoup, il est vrai, qui prétendent ne pas pouvoir se décider à manger du cheval, mais de toutes celles qui ont essayé, il n'en est pas une qui ne soit prête à recommencer. »

Encore le nombre des personnes qui croyaient « ne pouvoir se décider à manger de la viande de » cheval », s'est-il trouvé bien moindre qu'on ne l'eût d'abord pensé :

« En voyant faire les autres, dit M. Gourdon, les plus timides s'enhardissent, et quand on a commencé, cela va tout seul. *Il n'y a que le premier morceau qui coûte.* »

Ainsi, à Toulouse, même jugement qu'à Alfort : favorable à la viande bouillie, très favorable au filet rôti, et surtout au bouillon de cheval qu'on s'accorde à déclarer au moins égal au bouillon de bœuf.

Si bien que dans ce concours d'un nouveau genre entre l'animal si longtemps abandonné à l'équarrisseur, et le premier de nos animaux de boucherie, le cheval dispute sur deux points la victoire : elle est à lui, selon une partie des juges.

Après des expériences si bien préparées, si bien conduites, et par des hommes d'une si grande autorité, vous parlerai-je des essais que j'ai faits moi-même dans des conditions moins favorables (car je n'avais pas à ma disposition toutes les ressources de nos grandes écoles vétérinaires) ; mais à plusieurs reprises, en 1855 et 1856, et toujours avec des résultats identiques ? Quelques mots suffiront, et je les emprunte à un des honorables confrères et amis qui avaient bien voulu se joindre à moi en mai 1855, M. Richard (du Cantal) (67) :

« Tout le monde mangea du cheval *comme on aurait mangé du bœuf.* »

Ce qui même eut lieu à la lettre pour un convive attardé. La viande de cheval lui ayant été d'abord servie, il la mangea sans le moindre soupçon pour du bœuf, attendant pour un peu plus tard l'expérience annoncée. Elle avait donc réussi, à l'insu même de celui qui était à la fois le sujet et l'expérimentateur.

Une erreur plus significative encore, car ici l'observateur se tenait sur ses gardes et se rendait compte de toutes ses sensations gustatives, est celle d'un médecin distingué des Pyrénées, que j'avais un jour invité à goûter une viande *sans doute inconnue de*

lui. Membre comme moi de la Société d'acclimatation, le docteur crut que je le consultais sur une espèce rare nouvellement introduite, et lorsqu'il eut suffisamment dégusté : « Mon avis est, dit-il, qu'il » est urgent d'acclimater cet animal. » Mon savant confrère fut fort étonné lorsqu'il apprit qu'il s'agissait d'un animal acclimaté depuis des milliers d'années, et qu'au lieu d'avoir à conquérir, il suffit de savoir, de vouloir tirer mieux parti de l'une des plus anciennes conquêtes comme de « la plus noble que » l'homme ait jamais faite. »

A de tels faits, je ne vois à mes adversaires qu'une réponse possible :

Sans doute il s'agissait ici de chevaux d'une chair exceptionnellement bonne, préparés, comme les bœufs de nos abattoirs, par un long repos, engraissés comme eux, ou peut-être soumis à un régime particulier et dispendieux, et abattus dans les conditions les plus favorables d'âge, de sexe et d'embonpoint.

Si les expériences d'Alfort et de Toulouse, si mes essais et tant d'autres, n'allaient pas au delà, ils pourraient encore être scientifiquement curieux, mais ils seraient sans valeur pratique. Si j'ai cru devoir vous en occuper si longtemps, c'est précisément parce qu'ils ont eu pour sujets, non de jeunes chevaux améliorés à l'aide de toutes les ressources de la zootechnie, mais, au contraire, *de vieux chevaux hors de service, reposés, mais non engraissés.*

Fait capital, et qui est heureusement aussi incontestable que tout ce qui précède. Sous ce point de vue, il était difficile de mieux choisir que ne l'ont fait, à Alfort, M. Renault, à Toulouse, M. Lavocat. Le cheval qui a fourni l'*excellent* bouillon, le bouilli *mangeable*, le filet *délicat et tendre* du premier repas d'Alfort, avait de *vingt-deux à vingt-trois ans*. « Vingt-trois ans de bons et loyaux services, » dit M. Amédée Latour. Il était, du reste, en bon état, et même gras. Celui de Toulouse était moins vieux de six ans ; il rachetait ce *désavantage* par un moindre embonpoint ; les muscles manquaient de graisse. « C'était un vieux serviteur de seize à dix- » sept ans, ayant au moins deux fois l'âge de son » compétiteur favorisé, mais non triomphant, » dit M. Lavocat dans la lettre qu'il a bien voulu m'adresser. « Un sujet *maigre*, ajoute M. Gourdon, hors » de service par suite de faiblesse des membres, et » pouvant valoir de *quinze à vingt francs*. »

Ainsi, de vieux chevaux de *seize à vingt-trois ans*, des animaux complétement *hors de service*, estimés à peine au delà de la valeur de leur peau ; tels furent à Alfort, à Toulouse, à Paris, les concurrents d'excellents animaux de boucherie (68).

Et maintenant je vous le demande : Les expériences d'Alfort, de Toulouse, de Paris, et tous les faits qui viennent à leur appui, démontrent-ils seulement la possibilité de faire entrer dans la consommation des chevaux abattus ou morts accidentellement dans

la jeunesse ou en parfait état? Ou bien prouvent-ils la possibilité que les chevaux, utilisés une première fois pour leur force, le soient une seconde pour leur chair, quand ils vieillissent? Si bien que leur travail ayant largement couvert les frais de leur élevage et de leur entretien, leur viande se trouve, au terme de leur vie, une plus-value, un gain presque gratuitement obtenu?

Entre l'une et l'autre de ces conclusions, jugez et prononcez.

Dans le premier cas, *quelques* chevaux seulement, morts ou abattus dans des conditions exceptionnelles. Résultat d'un ordre secondaire, bien qu'encore il méritât d'être mis en lumière.

Dans le second, *un grand nombre* de chevaux, la plupart, la très grande majorité des 226000 individus que la France seule perd chaque année. Fait capital et de la plus grande portée : un des plus considérables que la physiologie et l'hygiène puissent démontrer, et l'économie sociale appliquer au bien-être des peuples (69). Le cheval s'élève au rang d'animal alimentaire en même temps qu'auxiliaire ; il devient, comme le bœuf, doublement utile. *Deux millions* de rations de l'aliment qui nous est le plus nécessaire et nous fait le plus défaut, s'ajoutent, d'un seul coup, à la consommation publique.

Entre nous et ce bienfait, qu'y a-t-il?

Un préjugé!

NOTES

DE LA DEUXIÈME PARTIE.

---

(1) LIEBIG, *Recherches de chimie animale*, dans les *Comptes rendus de l'Académie des sciences*, 1847, t. XXIV, p. 71.

M. Liebig est ici très affirmatif : « On ne peut pas en douter », dit-il. Cependant, ses vues sur le rôle de la créatine ne sont pas admises par plusieurs chimistes éminents.

Quant aux proportions de la créatine dans les viandes de cheval et de bœuf, M. Liebig, dans le même Mémoire, p. 72, dit avoir obtenu :

De 100 livres de viande de cheval. . . 36 grammes de créatine.
Et de 56 — de bœuf. . . . 16 — —

Ce qui donnerait pour :

100 livres de viande de bœuf. . . 28,57

Dans un Mémoire publié un an plus tard, *Sur les principes des liquides de la chair musculaire* (*Ann. de chimie et de phys.*, 3ᵉ série, t. XXXIII, p. 140), M. Liebig donne, sans dire s'ils résultent de nouvelles expériences ou de simples rectifications de calculs, des résultats notablement différents en ce qui concerne la viande de bœuf, résultats qu'ont reproduits M. REGNAULT (*Cours élémentaire de chimie*, t. IV, p. 853) et plusieurs autres chimistes :

100 kilogrammes de viande de cheval. . . 72 gram. de créat.
100 — — de bœuf. . . . 62 —

La différence, d'après ces derniers nombres, est un peu moins grande, mais toujours en faveur de la viande de cheval.

(2) Après ce que j'ai cité du *Pen-thsao* (p. 75), j'ai assurément

le droit de compter pour rien l'opinion des savants et des médecins chinois, qui se sont prononcés, dans ce livre, contre la salubrité de la viande de cheval. Je transcrirai cependant encore, comme un complément, sinon nécessaire, du moins très curieux, un second paragraphe sur le cheval, que M. Stanislas Julien a bien voulu aussi me traduire. Ce paragraphe est encore plus absurde, s'il est possible, que le précédent.

MA (*Cheval*).

« Quand le cheval mange la plante *Thou-heng*, il devient bon coureur; s'il mange du riz, il devient lourd ; s'il mange des crottes de rat, son ventre enfle ; s'il mange de la fiente de poule, il lui vient sur les os des genoux des excroissances ; quand il les possède, il peut marcher la nuit. Si l'on frotte ses dents avec des vers à soie morts ou des fruits noirs du prunier sauvage, il ne mange plus ; mais si on lui donne à manger des feuilles de mûrier, son appétit revient. Il ne mange pas non plus, si l'on suspend une peau de rat ou de loup dans sa mangeoire. S'il rencontre sur son chemin des os de cheval mort, il s'arrête et refuse de marcher.

» Si l'on fait manger une jument dans l'auge d'un porc, si l'on enduit sa mangeoire avec de la chaux, on la fait avorter.

» Si l'on suspend un singe dans une écurie, on expulse les maladies des chevaux. »

Telle est la science du *Pen-thsao!* Et tels sont en Chine les adversaires de l'emploi alimentaire de la viande de cheval!

(3) Voici la phrase de GALIEN (Traité *De alimentorum facultatibus*), telle que la cite ALDROVANDE, *De quadrupedibus*, *lib.* I, dans l'article (p 206), intitulé : *Usus in cibis.*

« *Asinorum domesticorum carnes pessimi succi, concoctu difficillimæ ac inter edendum insuaves sunt, stomachumque lædunt*, quemadmodum equorum *et camelorum carnes.* »

L'ane, le cheval, le chameau sont ici, comme on le voit, mis sur la même ligne.

Mais la phrase doit être ainsi rectifiée dans sa seconde partie:

« *Concoctu difficillimæ, stomachumque lædunt :* et præterea, *inter edendum sunt insuaves quemadmodum equorum ac camelorum carnes.* » (Édit. in-f°, de Venise, 1625, p. 26.)

La chair de l'âne serait donc insalubre, et, *en outre*, comme celle du cheval et du chameau, désagréable au goût.

On verra du reste plus loin (notes 13, 14, 15, 57 et 60 ; voy. aussi p. 94, 97, 98 et 116), que la chair de l'âne ne mérite pas la mauvaise opinion qu'en avait Galien.

Il n'est pas non plus hors de propos de remarquer que la chair du chameau, à côté de laquelle Galien place celle du cheval, n'est, ni malsaine, ni désagréable au goût.

« La chair du chameau sera partout mangée avec plaisir; on en recherchera partout la bosse comme un mets délicieux », dit le

général DAUMAS dans une des notices dont il a enrichi le *Bulletin de la Société impériale d'acclimation ;* voy. t. I, 1854, p. 468.

« La viande du dromadaire, dit de même le général CARBUCCIA, est *aussi bonne et aussi saine que celle du bœuf*, d'après une instruction hygiénique mise à l'ordre du jour de l'armée d'Afrique. La bosse en est le meilleur morceau. Les Arabes préfèrent la viande du mouton à celle du bœuf, et celle du bœuf à celle du dromadaire. Cette dernière ressemble tellement à celle du bœuf qu'il est difficile de ne pas s'y tromper. (Voy. CARBUCCIA, *Du Dromadaire considéré comme animal de guerre et comme bête de somme*, Paris, 1853, gr. in-8, p. 8 et 82.)

D'après les voyageurs qui ont visité l'Asie, la viande du chameau à deux bosses n'est ni moins saine, ni d'une moins bonne qualité, que celle du chameau à une bosse ou dromadaire.

L'assimilation de la viande de chameau à la viande de cheval n'a donc rien de défavorable à celle-ci.

(4) Pour la traduction de M. LITTRÉ, voy. *Œuvres*, t. VI, p. 546.

Pour celle de M. GARDEIL, voy. l'*Encyclopédie des sciences médicales*, Œuvres d'Hippocrate, t. II, p. 52.

Il est à peine besoin d'ajouter que la version de M. Littré doit être préférée. Voici le véritable texte, selon le savant traducteur d'Hippocrate :

Τὰ δὲ ὄνεια διαχωρέει, καὶ τῶν πώλων ἔτι μᾶλλον, καὶ τὰ ἵππεια κουφότερα.

(5) Voy. le *Bulletin des séances de la Société impériale et centrale d'agriculture*, 2e série, t. X, p. 136 ; séance du 21 février 1855.

(6) Expression de PARENT-DUCHATELET, p. 19 du remarquable Rapport de 1827, qui fait l'objet de la note 27 de la première partie.

(7) Extrait du même Rapport ; *ibid.*

Huzard est, comme je l'ai dit, un des auteurs et des signataires de cet important travail. Le passage que je viens de citer, est donc, sinon rédigé par le célèbre vétérinaire, du moins écrit d'après ses notes, et formellement reconnu et adopté par lui.

(8) Cette note a été rédigée par Larrey à la demande de Parent-Duchâtelet qui en a enrichi son *Rapport* (p. 103 et 104).

J'aurai plus tard à citer quelques autres passages de la note de Larrey.

Cet illustre chirurgien avait déjà publié lui-même dans ses *Campagnes et Mémoires de chirurgie militaire*, plusieurs des faits qui sont réunis dans cette note.

Voici les passages des *Campagnes* où il est question de la viande

de cheval. Je crois d'autant plus utile de les indiquer ici que la table des matières est incomplète.

Dans la Campagne du Rhin (t. I, p. 70), Larrey rapporte que « les soldats écorchaient les chevaux tués des hussards autrichiens » pour en manger la viande. » Je l'ai « trouvée moi-même très bonne », ajoute Larrey.

Dans la campagne d'Egypte (t. II, p. 282), on alimenta les blessés du fort d'El-Arich, avec de la viande de chameau, puis, à défaut de celle-ci qu'on préférait, avec de la viande de cheval.

Dans la même campagne, pendant le blocus d'Alexandrie (t. III, p. 281), Larrey employa avec le plus grand avantage la viande et le bouillon de cheval pour l'alimentation des blessés et des malades. « Ils s'en trouvèrent fort bien », selon le chirurgien en chef de l'armée d'Egypte, qui ajoute : « J'ose dire que ce fut le principal moyen à l'aide duquel nous arrêtâmes les effets de la maladie (le scorbut épidémique).

Dans la campagne d'Autriche, à l'île de Lobau (t. III, p. 281), Larrey fit encore faire, pour les blessés, du bouillon de cheval » qu'on assaisonna, au défaut de sel, avec de la poudre à canon, » et qui n'en fut pas moins bon. »

(9) En mémoire de l'île de Lobau, le maréchal Masséna, de retour à Paris après la campagne, fit servir sur sa table de la viande de cheval, et Larrey fut un des convives de ce repas commémoratif. Je tiens ce fait du savant et digne fils de l'illustre auteur des *Campagnes de chirurgie militaire*, M. Hippolyte Larrey.

(10) Rapport de 1827, notes, p. 103; et pour ce qui suit, p. 106. Ce passage, comme presque tous les autres, est textuellement reproduit dans les Œuvres d'*Hygiène publique*. Voy. t. II, p. 191.

(11) Rapport de 1827, p. 73.

(12) MARMOL, l'Afrique, traduction de PERROT D'ABLANCOURT, 1667, t. I, p. 53.

(13) PLINE, *Naturalis historiæ lib.* VIII, *cap.* LXIX.
Le *Lalisio*, c'est l'onagre de lait.

Dum tener est onager, solaque Lalisio mater
Pascitur...

dit MARTIAL, *lib.* XIII, *epigr.* XCVII.

Pour le passage de Pline, relatif aux ânons domestiques, voy. *lib.* VIII, *cap.* LXVIII. « *Pullos eorum*, dit Pline, *Mæcenas instituit, multum eo tempore prælatos onagris : post eum interiit auctoritas saporis.* »

(14) DUREAU DE LA MALLE, *Considérations générales sur la domestication des animaux; histoire du genre Equus*, dans les *Annales des sciences naturelles*, t. XXVII, 1832, p. 5.

Dans ce savant Mémoire, que j'aurai encore à citer plus loin, M. Dureau a réuni sur les solipèdes plusieurs passages tirés des auteurs anciens, et il les a ainsi résumés :

« Avant Mécène, on ne mangeait que les *onagres adultes*. Il établit l'usage de manger les ânons domestiques. On renchérit sur lui en abandonnant l'ânon pour le *lalision* ou onagre de lait. »

(15) L'exemple des « gastronomes romains » a même été quelquefois suivi par les gastronomes français, entre autres par le chancelier Du Prat, gourmand très renommé ; le même qui fut obligé, selon quelques auteurs, de faire faire une échancrure à sa table à manger, tant son ventre était devenu proéminent. — Voy. BRUGERIN, *De re cibaria*, in-8, Périgueux, 1560. — GONTHIER, *Exercitationes hygiasticæ*, in-4, Lyon, 1668, liv. X, chap. XVI. — LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la vie privée des Français*, 1782, chap. II.

On lit dans cet ouvrage (t. I, p. 304), dans l'édition de ROQUEFORT :

« Le goût pour les ânons, qu'autrefois Mécène avait introduit dans
» Rome, le chancelier Du Prat l'a renouvelé *de nos jours* (*a*) en France.
» Ce magistrat en faisait engraisser pour sa table ; mais ce n'a été
» là qu'une fantaisie de quelques années, qui a passé avec lui. »

M. Hippolyte CLOQUET, qui rapporte le même fait dans sa *Faune des médecins* (t. I, 1822, p. 396), ajoute :

« Si l'on en croit aussi un certain Clénard, cité par P. Du Chastel dans sa *Créophagie*, en quelques provinces d'Espagne, les ânons ont été regardés autrefois comme une des meilleures viandes qu'il fût possible de se procurer. Mais nous ne mangeons plus la chair d'âne sans une grande nécessité qui nous y force, ainsi que cela est arrivé durant le siége de Vérone, en 1516, et durant celui de Paris, en 1590 (où l'on mangea huit cents ânes, dit Pierre Cornéio) ; ou sans qu'elle se présente déguisée par l'abondance des aromates, par la saveur piquante des assaisonnements, comme dans les saucissons, et comme cela se pratique encore frauduleusement dans les guinguettes des environs de Paris, où l'ânon est souvent servi pour du veau. »

Je tiens de M. Damoiseau, membre de la Société impériale d'acclimatation, qui a souvent goûté de la viande d'âne, que cette viande, le filet surtout, est de bon goût, même chez l'adulte, pourvu que l'animal ne soit pas trop vieux ou trop amaigri. Elle n'a nullement besoin d'être « déguisée par l'abondance des aromates. »

(*a*) C'est-à-dire, dans les temps modernes. Le chancelier était mort depuis un siècle et demi au moment où a été écrit ce passage. Le Grand semble avoir copié ou traduit littéralement, par inadvertance, un auteur du XVIe siècle.

(16) XÉNOPHON, *Expédition de Cyrus*, liv. I. Voy. les *Xenophontis scripta*, édition de WEISKE, Leipzig, 1799, t. III, p. 25.

La traduction à laquelle est empruntée la citation est celle de PERROT D'ABLANCOURT, in-12, 1706, p. 22 ou 23.

(17) Les quatre citations de Pallas sont extraites :

La première, de son Mémoire sur l'onagre, dans les *Acta Academiæ scientiarum Petropolitanæ*, ann. 1777, part. II, p. 273 ;

La seconde, de ses *Neue nordische Beiträge*, t. II, p. 26 et 27.

La troisième, de son Mémoire sur l'Hémione, dans les *Novi commentarii Acad. scientiar. Petropolit.*, t. XIX, p. 400 ;

Et la quatrième, de ses *Voyages dans l'empire de Russie*, traduct. de LA PEYRONIE, édition de LAMARCK et LANGLÈS, 1794, t. V, p. 428.

On trouve des passages analogues dans quelques autres parties des *Voyages* et dans la *Zoographia rossò-asiatica*.

(18) Le passage reproduit par Buffon (t. IV, p. 400) se trouve dans le *Voyage* d'OLEARIUS *en Moscovie, Tartarie et Perse*, Sleswig, 1647 ; traduction française, 1656, t. I, p. 511.

(19) KER PORTER, *Travels in Georgia, Persia, Armenia*, t. I, p. 460 ; 1821.

C'est d'après ce passage que les zoologistes anglais ont établi, comme une espèce distincte, l'*Equus hamar*, caractérisé, à l'égard des autres *ânes sauvages* jusqu'alors connus (et aussi à l'égard de l'espèce nouvelle que j'ai récemment fait connaître et nommée Hémippe, *Equus hemippus*), par le défaut de bande médio-dorsale. « *No line whatever rang along his back, or crossed his shoulders, as are seen on the tame species with us* », dit Ker Porter qui, malgré l'assertion contraire de tant de zoologistes, avait vu, dessiné et étudié à loisir un *Wild ass of Persia*, tué par lui dans une de ses chasses.

Les auteurs selon lesquels M. Ker Porter n'aurait vu l'hamar qu'un instant et de loin, et qui ont rejeté, comme « faits de mémoire », la description et la figure données par ce voyageur, n'avaient très certainement lu que les premières lignes du passage où il est question de l'hamar. M. Ker Porter connut d'abord cette espèce par un individu qu'il vit à portée de pistolet, mais sur lequel il ne tira pas et qui prit la fuite ; l'auteur ne put donc le décrire et le dessiner que de mémoire. Mais, quelques jours après, M. Ker Porter eut, comme il le dit, la *bonne fortune* de voir un autre individu, de l'atteindre et de le tuer ; et il a, d'après celui-ci, rectifié et complété son dessin et sa description, qui, dès lors, doivent être acceptés comme des documents vraiment scientifiques.

On peut consulter, à ce sujet, les deux notes que j'ai récemment

iées dans les *Comptes rendus de l'Académie des sciences* (dé-e 1855), l'une sur l'Hémippe, t. XLI, p. 1214, et l'autre sur ne et l'Onagre (*Ibid.*, p. 1220).

ıci donc, après les solipèdes zébrés, et l'onagre d'Afrique, et ırès l'onagre et l'hémione de Pallas, une troisième espèce asiatique, l'hamar, dont la chair est également recherchée des peuples chez lesquels elle vit.

Si le solipède de la Tartarie chinoise que DUHALDE appelle *Ye-lo-tse* est aussi spécifiquement distinct, comme l'ont admis plusieurs zoologistes anglais, il serait à ajouter à la liste des espèces du genre *Equus*, qu'on chasse pour leur chair. « La chair, dit Duhalde, est aussi » différente (de celle du mulet); car elle est d'un assez bon goût, et au » sentiment des Tartares qui en mangent souvent, elle est saine et » nourrissante. » (DUHALDE, *Description géographique de l'empire de la Chine et de la Tartarie chinoise*, édit. in-f° de 1770, t. IV, p. 28.)

Voyez aussi le *Recueil d'observations curieuses sur les mœurs et les coutumes des différents peuples*, Paris, in-12, 1749, t. III, p. 317. C'est, en ce qui concerne le *Ye-lo-tse*, un simple extrait de l'ouvrage de Duhalde.

(20) Extrait du Mémoire déjà cité (note 14) de M. DUREAU DE LA MALLE, *sur le genre Equus*.

La note de M. DE LA JARRE à laquelle est empruntée la citation qui suit, est insérée dans le même Mémoire.

(21) Ouvrage déjà cité de MARMOL, p. 50.

(22) Pour les chevaux sauvages du Ludamar et du Juida, voyez :

MUNGO-PARK, *Premier voyage dans l'intérieur de l'Afrique*, trad. de CASTÉRA, 1800, t. I, p. 166.

Et PHILLIPS, *Voyage en Guinée*, p. 215 et 228, et, par extrait, dans l'*Histoire générale des voyages*, édit. in-4°, t. IV, p. 353.

(23) AZARA, *Histoire générale du Paraguay*, trad. de MOREAU SAINT-MÉRY, 1801, t. II, p. 302.

(24) Pour l'ouvrage de DOBRIZHOFFER, *Historia de Abiponibus* (Vienne, in-8), voy. t. I, p. 252; 1784.

(25) Ces renseignements m'ont été communiqués par M. DELVAILLE, membre de la Société impériale d'acclimatation, et ami de M. le docteur Rodriguez. Depuis, M. Delvaille les a lui-même insérés dans les comptes rendus de mes leçons de 1856 sur la viande de cheval, que ce jeune et zélé naturaliste a publiés sous ce titre : *De l'usage alimentaire de la viande de cheval*, in-8°, Paris, mars 1856. Ces comptes rendus avaient d'abord paru (mais sans la note de M. Rodriguez) dans la *Revue des cours publics*, n°s des 9 et 16 mars 1856.

(26) Sur les chevaux du Chili et de l'Araucanie, voyez :

Frezier, *Voyage de la mer du Sud*, in-4°, Paris, 1716, p. 67.

Buffon, *Histoire naturelle*, Supplément, t. III, p. 46 ; et *Œuvres complètes*, *Quadrupèdes*, t. I, p. 207.

Gay, *Historia fisica y politica de Chile*, *Zoologia*, t. I, p. 145.

M. Gay a bien voulu compléter pour moi, par quelques renseignements verbaux, le passage dont j'ai cité quelques mots.

(27) W. Marsden, *Histoire de Sumatra*, trad. d'après la seconde édition, par Parraud, 1788, t. II, p. 188.

(28) Voy. *Clio*.

La citation est empruntée à la vieille, mais exacte traduction de Du Ryer, 1677, t. I, p. 126.

Pour Athénée, voy. le *Banquet des sophistes*, liv. IV.

(29) Duhalde, *Description de la Chine et de la Tartarie chinoise*, édition déjà citée, t. II, p. 138.

« La chair des juments sauvages est aussi fort estimée. »

Comme Duhalde parle ailleurs du mulet sauvage, *Ye-lo-tse* (voyez la note 19), il y a lieu de penser que le passage qui précède, s'applique bien à la jument proprement dite.

Le passage cité plus bas se trouve à la même page.

Voyez aussi l'*Histoire générale des voyages*, in-4°, 1748, t. VI, p. 142.

Pour les préjugés des médecins chinois contre la chair des chevaux de couleur légèrement bigarrée, voyez la lettre VI, p. 75, et la note 2.

(30) On voit en ce moment à la Ménagerie du Muséum d'histoire naturelle, un chien de boucherie, que mon parent, M. Benoist-d'Azy, lieutenant de vaisseau, a bien voulu ramener de Chine, à ma demande. Il est de moyenne taille, à oreilles droites, à pelage roux : l'intérieur de la gueule est noir.

(31) Pallas, *Voyages*, *loc. cit.* (voy. note 16), t. I, p. 376.

Bousoulouk est dans la Russie méridionale d'Europe.

(32) H. Cloquet, *Faune des médecins*, déjà citée dans la note 14 ; voyez t. IV, 1823, p. 74.

Ce travail est en partie rédigé d'après l'article d'Huzard cité ci-après.

(33) Beauplan, *Description d'Ukranie*, in-4, Rouen, 1660, p. 83.

(34) Huzard, article *Cheval*, de l'*Encyclopédie méthodique*, *Dictionnaire de médecine*, t. IV, 1792, p. 694.

(35) B. BERGMANN, *Nomadische Streifereien unter den Kalmüken*, in-12, Riga, 1804; 2e partie, p. 76.

Voici le texte de la dernière phrase :

« *Das Pferdefleisch wird von den Kalmüken hœher als anderes Fleisch geachtet.* »

FOUCHER D'OBSONVILLE, dans ses *Essais philosophiques* (anonymes) *sur les mœurs de divers animaux étrangers*, in-8, Paris, 1788, dit aussi, non des Kalmouks en particulier, mais des *peuples nomades* (expression trop générale), et comme le résumé des observations recueillies par les voyageurs :

« Ces peuples préfèrent cette chair (celle de cheval) à celle du bœuf. »

Et il ajoute ce qu'il appelle « le procédé d'un ragoût un peu sin-» gulier, dont quelques Tartares Mongols se régalent dans *certaines* » parties de plaisir. » Il s'agit d'un des organes de l'animal brusquement enlevé dans le moment de la plus grande excitation, et dont on ferait un mets très aphrodisiaque.

Je n'ai retrouvé dans aucun des auteurs cités plus haut ou qui vont l'être, ce singulier « procédé », difficile à décrire dans une langue qui ne sait pas, comme

Le latin, dans les mots braver l'honnêteté.

(36) GMELIN, *Voyages en Sibérie*, traduction de KERALIO, in-12, 1767, t. I, p. 388.

(37) Note rédigée par LARREY, à la demande de PARENT-DUCHATELET. Voyez le *Rapport* de PARENT *sur l'enlèvement des chevaux*, note 44, p. 103.

(38) TOTT, *Mémoire sur les Turcs et les Tartares*, Amsterdam, 1784, part. II, p. 211.

Le baron de Tott avait été envoyé en Orient par le roi Louis XV, pour négocier un traité de commerce avec le khan des Tartares.

(39) BEAUPLAN, *Descript. d'Ukranie*, *loc. cit.* et p. 39.

(40) LE PLAY, *Les ouvriers européens*, p. 50.

Voyez : Lettre IV, p. 41.

(41) Pour les passages des poëtes latins cités, p. 105, voyez :

VIRGILE, *Géorgiques*, liv. III.

HORACE, *Odes*, liv. III, od. IV. La plupart des interprètes d'Horace font des Concanes un peuple espagnol; d'autres les placent en Thrace.

MARTIAL, *De spectaculis*, III.

SIDOINE APOLLINAIRE, *Panegyricus avito socero; Opera*, édit. de SIRMONDI, Paris, 1614, p. 318.

(42) Ce nom a été surtout très usité depuis PTOLÉMÉE, qui mentionne les Sarmates *hippophages*, Voyez sa *Géographie*, liv. V, chap. IX.

Ptolémée se borne du reste à mentionner ce peuple.

(43) *Histoire des Celtes et particulièrement des Gaulois et des Germains*, liv. I, chap. II, et liv. II, chap. IV.

Pour les passages cités, voy. dans l'édit. in-4° de 1771, t. I, p. 9 et 140.

(44) Voyez la curieuse dissertation de G. KEYSLER, *De interdicto carnis equinæ usu*, imprimée à la suite des *Antiquitates selectæ septentrionales et celticæ* de Keysler, in-12, *Hannoveræ*, 1720. Voy. p. 321 et suiv.

Voyez aussi l'analyse de l'ouvrage de Keysler, dans le *Journal des savants*, année 1727, p. 84.

C'est à cet extrait qu'est empruntée la phrase citée plus haut.

(45) D'après quelques auteurs, des faits analogues à ceux qui se sont passés au VIIIe siècle en Allemagne, auraient lieu de nos jours dans la Russie d'Asie. Je trouve, en effet, le passage suivant dans un savant et très remarquable Rapport de M. VERHEYEN à l'Académie royale de médecine de Belgique *sur la vente de la chair des animaux atteints de maladies* (reproduit dans la *Gazette médicale*, 3e série, t. II; voyez p. 838) :

« Les missionnaires russes, imitant les papes du VIIIe siècle, » trouvent, dans l'extirpation de l'hippophagie, un puissant auxi- » liaire pour empêcher les néophytes de retourner au culte des » idoles. »

(46) La lettre du pape GRÉGOIRE III est insérée dans la correspondance de SAINT BONIFACE, publiée par SERRARIUS, en 1605.

On la trouve textuellement reproduite par KEYSLER, *loc. cit.*, p. 339, et traduite dans le *Journ. des sav.*, *loc. cit.* — Voici comment est rendu, dans ce journal, le passage principal :

« Vous m'avez marqué que quelques-uns mangent du *cheval sau-* » *vage* et la plupart du *cheval domestique*... Abolissez cette cou- » tume par tous les moyens qui vous seront possibles. »

M. VILLEROY, dans un remarquable travail qui sera ailleurs cité et en partie reproduit, mentionne la lettre de Grégoire III à saint Boniface, et ajoute, sans indiquer aucune source : « Ce fut le roi » saint Olaf, qui fit renoncer ses sujets » à la viande de cheval [*Mém. de l'Acad. roy. de Metz*, 11e année (1829-1830), p. 272].

(47) Cette lettre est, comme celle qui a été citée plus haut (p. 107), dans le recueil de SERRARIUS.

Voy. aussi KEYSLER, *loc. cit.*, p. 339.

(48) Je veux croire que cette concession fut la seule qu'obtinrent les Islandais, malgré ce passage formel de l'érudit Keysler, *loc. cit.*, p. 333 :

« *Adventantibus Christianis in Islandiam, cum ob religionis discrepantiam in duas partes discissi essent incolæ, Thorgeirrus Nomophylax, adhuc Ethnicus hac conditione concordiam iniit, nominique Christianorum reliquos accessuros pollicitus est, ut occulte modo sacra sua nefanda peragerent*, infantesque exponendi et equinas carnes comedendi licentia *fruerentur*. »

Voyez aussi PELLOUTIER, *loc. cit.*, t. II, p. 455.

Il s'agit bien ici des *Islandais*, et non des *Irlandais*, comme il est dit, sans doute par faute typographique, dans l'ouvrage de Pelloutier.

(49) Le lièvre n'était pas le seul quadrupède dont la chair fût interdite avec celle du cheval par l'autorité papale : le castor était placé sur la même ligne que ces deux animaux : *Fibri et lepores et equi sylvatici* (voy. p. 108). Passage qui montre, pour le remarquer en passant, combien le castor était commun à cette époque en Germanie.

Les papes interdisaient aussi l'emploi alimentaire de trois oiseaux, dont personne assurément ne voudra prendre la défense comme gibier, avec celle du lièvre : le geai, la corneille et la cigogne. Voyez PELLOUTIER, *loc. cit.*, t. II, p. 456, note.

(50) Je n'ai voulu parler dans la Lettre VIII que des peuples anciens ou modernes chez lesquels la viande de cheval a été ou est *habituellement et généralement* consommée comme aliment.

Pour l'emploi de cette viande dans des cas accidentels ou par un petit nombre de personnes, ou par un grand nombre, mais à leur insu, et pour les faits qui se sont récemment produits dans le Nord, en Allemagne, en Suisse et en Belgique, voy. la Lettre X, p. 128, la troisième partie (Lettres XIV et XV), et les pièces justificatives.

(51) Pour MICHAELIS et HUZARD, voyez la Lettre VIII, p. 101.

(52) Pour MM. GAIMARD et LUCAS, p. 97 et p. 94.

(53) Un fait semblable qui s'est passé à Paris, en février 1848, a donné lieu à une lettre remarquable de M. le docteur Amédée Latour, publiée au mois d'avril, dans le journal *la Liberté*.

Voici le fait tel que le rapporte ce savant médecin :

« Le 27 février, un cheval tué dans la lutte gisait sur le pavé,
» près de la place de la Révolution. De braves ouvriers se distri-
» buaient en bon ordre des portions de l'animal qu'un d'entre eux
» dépeçait. Chacun avait sa part et se retirait content. »

(54) On n'a pas seulement vu des paysans, mais aussi des hommes d'une classe plus élevée, se nourrir de la viande de chevaux jetés à la voirie. On a souvent cité l'affreuse histoire de Claude Guillon, *écuyer*, condamné à mort en juillet 1629, et *exécuté*, pour avoir, à Saint-Claude, emporté des morceaux d'un cheval jeté à la voirie, et en avoir mangé un samedi, en carême.

(55) Des faits relatifs à l'Italie, le premier m'a été communiqué et attesté par M. le marquis del Gallo, de Rome, gendre de notre illustre zoologiste le prince Charles Bonaparte, et le second, par M. Rosseuw Saint-Hilaire, professeur à la Faculté des lettres de Paris.

D'après M. Rosseuw Saint-Hilaire, qui a fait plusieurs voyages et plusieurs séjours en Italie, les douaniers des Marais pontins font sécher au soleil la viande de cheval, découpée en lanières minces; ils peuvent, ainsi préparée, la conserver pour leurs repas et l'emporter au besoin dans leurs excursions.

Pour les faits relatifs à Tarente, voyez PARENT-DUCHATELET, *Rapport* de 1827, p. 105; d'après une communication du docteur BERTHOLLET, neveu du chimiste qui a illustré ce nom. Le docteur Berthollet, qui a longtemps exercé la médecine à Tarente, y a vu vendre la viande de cheval à la livre. « Le débit en était toujours » prompt. Le foie était considéré comme un mets délicat. »

(56) Quant à l'emploi alimentaire de la viande des chevaux tués, en Espagne, par les taureaux, je trouve ce fait dans l'addition déjà citée (note 25), aux comptes rendus de mes leçons de 1856, sur l'emploi alimentaire de la viande de cheval, par M DELVAILLE.

«Dans le service de M. Becquerel, à la Pitié, dit M. Delvaille, p. 16, se trouve un vieillard de soixante-dix ans, qui a fait la guerre en Espagne, sous l'empire. Il m'a affirmé avoir mangé souvent du cheval, et avoir trouvé sa chair meilleure que la viande qu'on lui sert à l'hôpital. Il a vu à cette époque les Espagnols consommer la viande des chevaux tués dans les courses; on la vendait au peuple deux ou trois sous la livre. On m'a affirmé que cet usage était complétement perdu. »

(57) Les saucissons dits de Lyon et d'Arles sont habituellement confectionnés avec de la viande hachée de mulet, d'âne, et parfois, de cheval.

Je ne donne ce dernier fait que sous réserve : les deux autres sont,

au contraire, hors de doute. Non-seulement la viande de mulet est habituellement employée à cet usage, comme tout le monde le sait, mais aussi la viande d'âne, d'après M. Chevet, membre des Sociétés impériales d'acclimatation et d'horticulture, et qui a une connaissance si parfaite de tout ce qui concerne l'origine, la nature et la préparation des substances alimentaires. M. Chevet, que j'avais consulté sur plusieurs points, a bien voulu m'adresser plusieurs documents propres à éclairer la question de l'emploi alimentaire de la viande de cheval, et qui sont généralement favorables à cet emploi.

Le savant directeur du jardin zoologique de Bruxelles, M. Linden, auquel je m'étais également adressé pour obtenir des renseignements sur quelques faits relatifs à la Belgique, m'a, de son côté, écrit ce qui suit :

« La viande de cheval est employée en assez grande quantité pour la préparation des saucissons qui se vendent dans tout le pays sous le nom de saucissons de Boulogne. »

Ces prétendus saucissons de *Boulogne* sont, d'après M. Chevet, des imitations des saucissons dits de *Bologne*, fabriquées en Belgique, et particulièrement à Gand.

» On prépare également, ajoute M. Linden, un hachis qui se vend sous forme de pâté.

» L'usage de ces deux produits est presque exclusivement restreint au plat pays. Il s'en débite surtout des quantités considérables les jours de foire. »

Je trouve encore dans la *Chimie agricole* de M. Sacc (2e édition, in-12, Paris, 1855, p. 389), un fait qui mérite d'être ici rappelé : « En Suède, dit M. Sacc, on sale la viande de cheval, et l'on en sert des morceaux avant le repas, en même temps que du vin de Porto. »

(58) Pour la vente à l'étal, pendant la Révolution, de *viande de cheval*, sous le nom de *viande de bœuf*, voy. Parent-Duchatelet, *Rapport* de 1827, p. 19, d'après Huzard, qui, par sa position, dit Parent, était plus à même que personne de connaître la vérité.

Des faits semblables ont eu lieu récemment dans une de nos grandes villes du Midi.

Mêmes faits aussi à l'étranger.

(59) Extrait d'un rapport fait en 1830 par le commissaire de police du quartier Saint-Martin :

« Il est de *notoriété publique* que l'on vend à raison de quatre sols la livre, chez divers restaurateurs de la capitale, de la viande choisie de cheval, nouvellement abattue. Ceux qui ne peuvent ostensiblement faire entrer dans le jour de cette viande, vont, à une

heure et à un lieu convenus, en jeter la nuit par-dessus les murs des morceaux considérables qui sont à l'instant ramassés... *Ceci se pratique tous les jours.* »

Cité par PARENT-DUCHATELET, *Hygiène publique*, t. II, p. 154.

Et Parent ajoute plusieurs autres faits destinés à compléter « la » preuve que la consommation de la chair de cheval dans Paris est » *journalière et considérable.* »

(60) Voyez :

RICHARD (du Cantal), *Journal pour tous*, t. I, n°s 44 et 49, mars 1856.

GUERRIER DE DUMAST, dans le journal *l'Ami des sciences*, t. II, p. 99, mars 1856.

SÉGUIER, *Bulletin des séances de la Soc. imp. et centr. d'agriculture*, 2e série, t. X, p. 138 et 139; séanc. du 21 février 1855.

LARREY, note déjà citée dans le Rapport de PARENT-DUCHATELET.

» Le bouillon, dit aussi LARREY (*Camp. de chirurg.*, t. III, p. 281), n'en fut pas moins bon (pour être assaisonné avec de la poudre à canon au lieu de sel), et ceux qui avaient pu conserver du biscuit firent d'excellente soupe. »

J'ajouterai, tout à la fois comme complément et comme résumé, un passage d'une lettre qu'a bien voulu m'écrire M. CHEVET, déjà cité, dont assurément personne ne saurait récuser ici la compétence :

« Quant à la question de la qualité des viandes du cheval, du » mulet, de l'âne, elles sont bonnes à la nourriture de l'homme. » (Lettre en date du 3 mars 1856).

(61) Voyez, pour la composition de la Commission, la note 27 de la première partie.

Le passage cité se trouve dans l'édition de 1827, à la page 36.

Après ces passages extraits de divers documents français, voici le résumé des nombreuses observations faites dans le Nord, particulièrement en Danemark, sur les qualités de la viande de cheval. Ce résumé n'est pas de moi, mais de MM. VILLEROY (Mémoire déjà cité; voy. note 46), ou plutôt d'un journal allemand auquel MM. Villeroy l'empruntaient eux-mêmes :

« Il n'est pas rare de trouver des gens qui préfèrent cette viande » rôtie au bœuf.

» La chair du cheval est plus brune et d'une graisse plus grossière » que celle du bœuf; elle a un goût qui tient à la fois de celle du » bœuf et de celle du porc; elle se corrompt plus tôt que celle du » bœuf; la graisse est fluide et se fige difficilement... La langue » du cheval est un mets très délicat. Le cœur et les poumons sont » recherchés.

» En général, ayant un goût un peu fade, analogue à celui du » porc, la chair a besoin de plus d'assaisonnement que celle du » bœuf. »

(62) L'article de M. le docteur Amédée LATOUR, intitulé : *Un dîner de cheval*, a été publié dans l'*Union médicale*, numéro du 4 décembre 1855.

Parmi les journaux qui ont reproduit cet article, il suffira de citer ici le *Constitutionnel* et nos deux principaux journaux agricoles, le *Moniteur d'agriculture*, et l'*Agriculture pratique*.

Ce dernier, qui a inséré l'article de M. Latour dans son numéro du 20 décembre, avait déjà publié dans le numéro précédent une relation des mêmes faits rédigés par M. Barral. Voyez p. 133.

(63) Sur les banquets par souscription, destinés à propager en Allemagne l'usage de la viande de cheval, voyez surtout une note inédite de M. le docteur LORTET, président de la Société protectrice des animaux à Lyon, qui sera insérée en entier, à la fin de ce volume, parmi les pièces justificatives.

(64) Et, d'abord, le *Moniteur universel*, article de M. Ch. FRIÈS, publié le 16 février 1855. Voyez pour les articles qui ont suivi celui de M. Friès, les notes de la troisième partie.

(65) BARRAL, *Journal d'agriculture pratique*, numéro du 5 décembre 1855, p. 522.

(66) J'avais désiré avoir de M. Lavocat lui-même le récit de son expérience. Sa réponse, dont le *Siècle* et quelques autres journaux ont publié une partie, est du 7 janvier 1856.

L'article de M. Gourdon avait paru quelques jours auparavant (18 décembre 1855) dans le *Journal de Toulouse*, sous ce titre : *Un gibier nouveau et économique*.

Au moment de mettre sous presse, j'apprends par une lettre de mon savant collègue et ami, M. Joly, qu'un nouveau *dîner de cheval* vient d'avoir lieu chez lui. Mêmes résultats que partout.

A Paris, un autre repas, organisé par souscription, a eu lieu, il y a quelques semaines, et les convives, qui étaient pour la plupart des agriculteurs, ont reconnu la bonne qualité de la viande de cheval, qu'ils s'étaient fait servir à titre d'expérience.

Enfin, un autre encore a eu lieu récemment à Vervins, d'après le journal du département de l'Aisne, et aussi, d'après la *Réforme agricole*, avril 1856, n° 88, la *Revue thérapeutique*, juillet 1856, et le *Moniteur de l'agriculture*, n° du 27 avril 1856.

On lit dans cette dernière feuille :

« L'hippophagie, en autres termes, l'art d'utiliser la chair de

cheval comme ressource alimentaire, compte un succès de plus. C'est à Vervins que le festin a eu lieu... Comme à Alfort, à Lyon, à Toulouse, à Périgueux, l'expérience a réussi, et si bien, qu'un second service, préparé pour les estomacs délicats ou timorés, est resté intact. »

Je n'ai aucun renseignement précis sur les repas de Lyon et de Périgueux.

J'ajouterai à cette occasion qu'on a cité à tort le savant directeur de l'École vétérinaire de Lyon, M. Lecoq, comme très opposé à l'emploi alimentaire de la viande de cheval. Selon M. Lecoq, on aura, dans bien peu de villes, « assez de bons chevaux pour alimenter » régulièrement » des boucheries spéciales. « La mise en pratique » pourra donc offrir des difficultés ; mais la qualité de la viande est à l'abri de toute objection.

Cette viande est « un peu plus dure que celle du bœuf », selon M. Lecoq, mais la différence est peu marquée, le goût très peu différent. « J'ai mangé plusieurs fois de la viande de cheval, m'a dit M. Lecoq, et si je n'avais pas su qu'elle venait d'un cheval, *je ne m'en serais pas aperçu.* »

Ce sont les paroles elles-mêmes de M. Lecoq, écrites sous sa dictée, et je suis heureux de pouvoir les citer. J'ai maintenant le droit d'affirmer que, dans nos trois grandes écoles vétérinaires, à Alfort, à Lyon, à Toulouse, on reconnaît également dans la viande de cheval un aliment sain et de bon goût.

Nous voici bien loin du moment où l'on croyait pouvoir dire (février 1855) dans une de nos principales sociétés savantes : Tout le monde sera d'accord pour reconnaître que la chair du cheval n'est pas bonne.

La question a, comme on le voit, fait du chemin depuis quinze mois.

(67) Richard (du Cantal), *Journal pour tous*, dans le second des articles cités page 120.

Je viens encore de faire (depuis que ces notes sont rédigées et même composées typographiquement) de nouveaux essais sur les qualités alimentaires de la viande de cheval. Ils ont porté cette fois, presque simultanément, sur un cheval de seize à dix-sept ans, hors de service, mais en bon état, et sur un individu âgé de dix-neuf ans, « n'ayant que la peau sur les os », et qu'on regardait à Alfort, en raison de son excessive maigreur, comme un des moins propres à la consommation.

Après ce qui précède, il serait superflu d'insister sur les bonnes qualités de la chair du premier de ces chevaux ; mais il peut ne pas l'être d'ajouter que les essais faits sur le second m'ont encore une

fois *démontré* la possibilité de tirer un parti avantageux *même d'animaux très âgés et très amaigris.* Ce vieux cheval nous a donné un *bouillon excellent*, comparable *au meilleur bouillon de bœuf*, quoique moins gras : saveur non-seulement aussi agréable, mais *la même* : impossible, au moins pour moi, de saisir *la moindre différence de goût*.

Le bouilli qui avait servi à faire cet excellent bouillon n'avait non plus aucun goût particulier. Seulement il était sec, un peu filandreux ; on l'eût pris pour du bœuf de qualité inférieure. « Vrai bouilli de » collége ! » disait un des convives.

Avec la viande de ce même cheval, on a préparé du *bœuf à la mode* : il s'est trouvé excellent ; encore ici aucun goût particulier (*a*).

Parmi les personnes qui ont goûté aussi de ce même cheval, je citerai M. le docteur Blatin, vice-président de la Société protectrice des animaux, président de la Commission, chargé par elle de l'examen des questions relatives à la viande de cheval. Voici ce que m'écrivait à ce sujet mon savant confrère :

« J'ai trouvé fort bon le vieux cheval dont vous avez bien voulu » me donner un morceau. *Il n'était point dur* et ne rappelait pas, » comme celui qui m'a été servi plusieurs fois, dans les restaurants » du quartier Latin, que je fréquentais lorsque j'étais étudiant, la » saveur de l'avoine. *Il ne m'a pas été possible de trouver, dans la* » *tranche que j'ai mangée, un goût différent de celui du bœuf* » acommodé de la même manière. »

(68) Les faits observés à Alfort et à Toulouse, et d'où il résulte que *de vieux chevaux de seize à vingt-trois ans ont fourni de très bonne viande*, sont parfaitement d'accord avec les résultats de la longue expérience acquise au Muséum d'histoire naturelle, où, *depuis soixante-trois ans*, on abat de vieux chevaux pour la nourriture des animaux de la Ménagerie.

Il y aurait toutefois une distinction à faire, selon les personnes préposées à l'abatage des chevaux au Muséum et à la distribution de leur viande aux animaux. Les vieux chevaux de Paris, attelés à des fiacres ou à des charrettes presque jusqu'à leur dernier jour, et nourris en partie d'avoine, en raison de cet emploi, donneraient une viande meilleure que celle des *chevaux de paysans*, c'est-à-dire des animaux habituellement nourris d'herbe.

(69) Il est à peine besoin de faire remarquer que l'addition d'une quantité aussi considérable de viande, ajoutée à la consommation an-

(*a*) Le goût particulier de la chair de cheval est, au contraire, très sensible quand elle a été simplement rôtie, et nullement assaisonnée. Sa saveur rappelle alors celle du gibier ; du chevreuil, selon beaucoup de personnes ; plutôt du lièvre, selon d'autres, et je suis de ce nombre.

nuelle, ne sera pas seulement un bienfait pour la classe pauvre, à laquelle manque « l'aliment nécessaire »; mais même pour la classe aisée, qui n'en est pas privée, mais qui la paie à un prix toujours de plus en plus élevé.

Quand la viande de cheval sera en usage, le paysan remplacera avec avantage par *plusieurs* kilogrammes de celle-ci *un seul* kilogramme de bœuf ou de mouton; et ce kilogramme restera pour la consommation des classes aisées. Aujourd'hui, dit très justement M. Richard (du Cantal), *loc. cit.*, art. *Viande*, « l'habitant de la cam-
» pagne consomme plus de viande que par les temps passés (20 kil.
» par an au lieu de 17); et c'est *ce qui explique* (du moins en
» grande partie) *la cherté toujours croissante* de ce produit essentiel de nos subsistances.

L'emploi habituel de la viande de cheval permettra à l'habitant des campagnes d'augmenter encore sa consommation en viande, sans qu'il ait davantage à dépenser pour lui-même, et sans qu'il en résulte une nouvelle hausse des viandes dites de haute boucherie.

TROISIÈME PARTIE.



DOUZIÈME LETTRE.

OBJECTIONS CONTRE L'USAGE ALIMENTAIRE DE LA VIANDE DE CHEVAL.

On n'attaque pas de front, comme je l'ai fait, une idée acceptée depuis des siècles, sans rencontrer une vive opposition, pas plus qu'on n'abat sans de grands efforts un arbre profondément enraciné. J'ai donc été souvent combattu, je devais l'être. Si même quelque chose m'a étonné, c'est que l'opposition n'ait pas été plus générale, et ne se soit pas fait jour par des objections plus spécieuses et mieux défendues. Vous allez juger de leur valeur ; car j'ai promis de mettre sous vos yeux toutes les pièces du procès, et il faut bien que je vous donne, après mes arguments, ceux qu'on y oppose, fussent-ils réfutés à l'avance par ce qui précède ; ou trop peu sérieux pour qu'il y ait lieu de les discuter.

Si la lutte n'a pas été longtemps soutenue sur le terrain de la science, elle y avait du moins été vivement engagée et avec une rare promptitude. Mes

vues n'avaient pas encore franchi le cercle de mon auditoire du Muséum, lorsque je crus devoir les exposer de nouveau dans un de mes cours, en février 1855. Accueillies, cette fois, avec une faveur marquée, publiées aussitôt par le *Moniteur*, et répandues en peu de jours, par toute la France, par les mille échos de la presse, elles étaient portées, dès la même semaine, par M. Payen, devant la Société impériale et centrale d'agriculture; portées aussi quelques mois plus tard par MM. Joly et Lavocat, devant l'Académie des sciences de Toulouse; et dans toutes deux, critiquées et condamnées par plusieurs membres.

Par quels motifs? En vertu de quels arguments? Je vais vous le dire, ou plutôt mes adversaires et ceux de MM. Joly et Lavocat vont vous le dire. Les deux discussions académiques de Paris et de Toulouse, et c'est pourquoi je les cite entre vingt autres, ont été publiées, l'une dans le *Bulletin des séances de la Société d'agriculture*, l'autre dans le *Journal de Toulouse*, et toutes deux par les soins des Secrétaires perpétuels, M. Payen, à Paris, M. Urbain Vitry, à Toulouse (1). Vous n'avez donc pas à craindre que les objections auxquelles j'ai à répondre aient été affaiblies, encore moins dénaturées. Vous allez avoir devant vous les pièces du procès préparées par mes adversaires eux-mêmes, ou, en leur nom, par les organes officiels des deux Académies.

Commençons par la discussion de Paris qui est la première dans l'ordre des dates, comme par l'auto-

rité des membres qui y ont pris part ; et citons d'abord les paroles par lesquelles elle a été ouverte, paroles qui m'ont semblé, il faut bien que je le dise, quelque peu étranges. Le savant Secrétaire perpétuel est ici son propre interprète :

« M. Payen appelle l'attention de la Société sur des faits publiés récemment par les journaux, et d'où il résulterait qu'*on proposerait* d'essayer l'emploi de la chair de cheval pour l'alimentation des hommes. M. Payen *ne croit pas que jusqu'ici on ait sérieusement étudié* la question, qui cependant lui paraît *mériter attention.* »

Au moment où M. Payen prononçait ces paroles, je venais, *pour la quatrième fois* depuis 1847, de traiter devant un auditoire nombreux et éclairé cette question si *digne d'attention.* Je ne lui avais pas consacré moins de deux leçons dans mon dernier cours. M. Payen, qui a écrit un traité sur les *substances alimentaires* (cité plus haut avec les éloges qui lui sont dus), eût pu se montrer mieux informé. J'ajouterai que nul ne se permettrait de porter dans une chaire de haut enseignement une question qu'il n'aurait pas *sérieusement étudiée*, et M. Payen, professeur justement renommé, le sait mieux que personne.

M. Payen continue ainsi :

« Il est à sa connaissance qu'*en certaines circonstances*, la chair des chevaux abattus en bon état a fourni une viande alimentaire aux hommes ; il a eu l'*occasion de goûter le bouillon* fait avec cette viande, et ne lui a trouvé ni la saveur ni le goût

agréables du bouillon de bœuf. Il croit néanmoins que c'est une question qui peut offrir de l'intérêt. »

Est-ce ici, à proprement parler, une objection sur le fond de la question ? Non ; c'est un simple doute, et un doute que les expériences d'Alfort et tant d'autres ont aujourd'hui complétement levé. Quand même M. Payen ne le dirait pas aussi explicitement, nous verrions bien qu'il s'agit ici d'un *bouillon goûté par occasion*, et non préparé par les soins ou sous les yeux de l'habile chimiste.

J'en appelle donc ici de M. Payen à M. Payen lui-même, et de sa première impression à une *expérience*, s'il veut bien en faire une dans les conditions voulues pour qu'elle soit décisive. S'il la fait, il sera bientôt convaincu, et pourra en même temps convaincre M. Valenciennes qui, lui aussi, a cru devoir contester devant la Société d'agriculture la bonne qualité du bouillon de cheval. Mon savant collègue au Muséum a même été un peu plus affirmatif que M. Payen, ou pour mieux dire un peu plus négatif. Mais avait-il le droit de l'être ? Vous allez en juger :

« Pour ce qui concerne le cheval, il est certain que souvent on a essayé de se nourrir d'animaux *jeunes* qui avaient été abattus ; mais le bouillon n'*avait pas été trouvé bon.* »

Par qui ? Non par M. Valenciennes, car il le dirait ; sans doute il n'avait pas même, comme M. Payen, *goûté par occasion.* M. Valenciennes ne fait donc que rapporter un simple *ouï-dire*, et dans ce qui

précède, je suis fondé à ne voir qu'une assertion, et non une objection.

Mais M. Valenciennes ne s'en tient pas là; il ajoute :

« On peut dire qu'il n'y a pas une seule classe du règne animal qui ne puisse fournir des aliments et ne contienne des matières azotées assimilables; et dans le nombre fort peu d'espèces sont dangereuses ou malsaines, ce qui ne peut se dire du règne végétal. M. Valenciennes pense donc qu'on pourrait essayer d'organiser un mode d'alimentation avec la chair du cheval; mais il ne croit pas qu'on la trouve bonne, ni que cet usage soit de longue durée. Il fait remarquer d'ailleurs que si l'on attend que de jeunes chevaux éprouvent des accidents qui forcent de les abattre, on en aura bien peu, et, d'un autre côté, élever des chevaux pour l'alimentation serait un système bien peu économique. »

Voici enfin une véritable objection, et assurément très fondée, si l'hypothèse qui lui sert de base était vraie; si le cheval n'était mangeable qu'à la condition d'être jeune ou engraissé. Mais cette hypothèse est-elle admissible? Ces chevaux qui, à Alfort, à Toulouse, à Paris, en tant d'autres lieux, ont fourni une viande et un bouillon de si bonne qualité, étaient-ils jeunes? avaient-ils été engraissés? étaient-ils d'un grand prix? On l'a vu; ils étaient *âgés de seize à vingt-trois ans* et complétement hors de service; ils n'avaient pas été engraissés. Un d'eux, le plus *jeune*, celui de seize ans, n'eût pas été vendu à l'équarrisseur plus de *quinze à vingt francs*.

Que reste-t-il, en présence de ces faits, de l'objection de M. Valenciennes? Et pourtant, elle paraît avoir trouvé faveur dans le sein de la Société d'agriculture ; car, à peine émise par M. Valenciennes, un autre membre, M. Milne Edwards, lui prêtait à son tour l'autorité de son nom.

« M. Milne Edwards dit qu'*il est reconnu* que la viande de cheval n'a aucun inconvénient ; mais, quand il s'agira de savoir si c'est un aliment agréable ou économique, il *pense* qu'on sera d'accord pour la négative. L'honorable membre *croit* que ce qui explique les obstacles qui se sont opposés à sa propagation, c'est que quand les chevaux sont jeunes, leur chair coûterait très cher et n'a que peu de valeur, et que quand ils sont vieux elle n'en a pas du tout. »

Ce passage est très digne d'attention. Dans les paroles de mon savant confrère, distinguez avec soin celles qui sont affirmatives et celles qui sont dubitatives, ce qu'il *sait* et ce qu'il *croit* ; et vous serez frappé de ceci : Ce *qu'affirme* M. Edwards, ce qu'il *sait*, ce qui *est*, dit-il, *reconnu*, c'est précisément ce qui est favorable à l'usage alimentaire de la viande de cheval, et c'est à ce qui est défavorable que s'appliquent ces formules dubitatives : *je pense*, *je crois*. Si bien, puisque en science les faits sont tout et les opinions sans preuve rien, que je trouve presque un allié involontaire dans un de mes plus éminents contradicteurs.

Les faits qui se sont produits depuis la discussion de la Société d'agriculture auront-ils achevé de

ramener mon savant confrère à mes vues? J'ai lieu de l'espérer. Comment soutenir, après tous les faits constatés et publiés depuis un an, que la chair du cheval n'est mangeable que si l'animal est jeune? Et comment se refuser à voir en elle « un aliment économique », quand des centaines de vieux chevaux impropres au service, et qu'on eût estimés quelques francs à peine au-dessus de la valeur de leur peau, ont pu donner en moyenne de 224 à 225 kilogrammes de bonne viande?

M. Valenciennes, M. Edwards, qui se sont occupés de la question avant qu'elle eût été éclairée par tous ces faits, étaient fondés à douter, sinon à nier; mais comment la proposition d'utiliser la viande de cheval a-t-elle pu rencontrer la même opposition, presque un an plus tard, dans le sein de l'Académie de Toulouse? Qu'on n'y connût pas ou qu'on y connût mal, après plusieurs années, les essais faits en Allemagne, et, après plusieurs semaines, les expériences d'Alfort, on se l'explique : le Rhin, Paris même, sont loin de Toulouse; plus loin, à ce qu'il paraît, que nous ne nous l'imaginons ici. Mais ne pouvait-on pas se montrer mieux informé à l'Académie des faits constatés un mois auparavant, presque à ses portes, par deux des membres les plus distingués de ce corps savant, MM. Joly et Lavocat?

Il est vrai qu'ici les adversaires de la viande de cheval n'étaient, pour la plupart, ni des médecins,

ni des naturalistes, et l'on ne s'en aperçoit que trop. Des savants eussent-ils pu dire, en janvier 1856, comme si un préjugé pouvait se justifier par lui-même, et comme si les faits manquaient ici pour en faire justice :

« La question est tout entière dans le préjugé qui existe, et qui doit avoir sa raison d'être. Pour le combattre, il faudrait démontrer victorieusement et contrairement à l'opinion populaire que cette viande est bonne. »

Encore moins un savant n'eût-il produit ni alors ni jamais cette objection prétendue *sociale :*

« Sous le rapport social, et considérée par conséquent sous un point de vue beaucoup plus sérieux, la vente publique du cheval *pourrait avoir de graves dangers par les sentiments de jalousie* qu'elle susciterait de la part de ceux qui en feraient usage contre les classes qui, au contraire, ne consomment que les produits de haute boucherie, c'est-à-dire le bœuf, le veau et le mouton. »

Singulier argument qui suppose les classes laborieuses *moins jalouses* (apparemment aussi moins à plaindre !) si elles manquent de viande que si elles en ont, mais de seconde qualité !

On irait loin en raisonnant ainsi. Pourquoi ne pas renoncer aussi à la viande de boucherie ? Ceux qui ne mangent que du bœuf pourraient être jaloux de ceux qui mangent de la volaille et du gibier. Après quoi il resterait à raser les étages supérieurs des maisons, seul moyen pour que personne ne demeure au-dessus du premier.

Au défaut du mieux, quand il n'est pas possible, contentons-nous du bien, où il l'est. Résignons-nous à voir, à côté des châteaux, des maisons, des chaumières ; et sachons, après les viandes les plus estimées, accepter celles qui sont moins délicates, mais bonnes encore, et telles que l'hygiène en autorise, en approuve l'usage.

Est-ce parce que de tels arguments devaient se produire dans la discussion qu'un autre membre, un médecin, a cru devoir la déclarer « peu académique », et se plaindre pour la dignité du corps qu'on l'y eût soulevée ? J'aurais aimé à le croire. La vraie dignité de la science et de tous ceux qui la cultivent, des corporations comme des hommes, c'est d'être utile ; et celui qui pourrait ou le méconnaître ou l'oublier ne serait pas de son siècle.

Que dire de la discussion de Toulouse, s'il ne s'y était produit que de tels arguments ? Et que pourraient-ils prouver, sinon ce que nous savons trop bien à l'avance : l'empire que conservent, même dans notre siècle, et jusque sur de bons esprits, les plus vieux et les plus déplorables préjugés ! Il suffirait, pour les vaincre à jamais, d'une seule et très facile expérience : on ne la fait pas ! Et si d'autres la font, combien encore, fussent-ils académiciens, ne veulent ni voir ni comprendre !

Dans l'objection suivante, et c'est pourquoi je m'y arrête, j'aperçois du moins un désir sincère d'en appeler aux faits, et de résoudre par eux la

question. Seulement on suppose que l'expérience n'est plus à faire, mais déjà faite, et sur la plus grande échelle. Je cite ici textuellement l'objection de M. Astre, et comme toujours, d'après le compte rendu officiel :

« On *aurait* établi, en Suède, il y a une vingtaine d'années, des boucheries de viande de cheval; mais elles n'ont pu se soutenir, et on a dû les fermer, sans doute parce que le goût des populations s'est trouvé en désaccord avec les affirmations de la science.

» Il existe d'ailleurs *un argument bien puissant* contre ce genre d'aliment : c'est que, depuis des milliers d'années, l'homme a utilisé tout ce qui pouvait servir à sa subsistance, et cependant il n'a eu recours à la viande de cheval qu'à la *dernière extrémité*, par exemple, dans les siéges prolongés ou dans les terribles famines.

L'auteur de cet argument a été induit en erreur par des renseignements inexacts. La viande de cheval *n'était* pas, elle *est* toujours estimée en Suède, et de ce pays, et surtout du Danemark, l'usage de cette viande s'est répandu par toute l'Allemagne, où sont ouvertes et où prospèrent de plus en plus de nombreuses boucheries de cheval. La Suisse, la Belgique, commencent aussi à avoir les leurs. L'*hippophagie*, comme on dit en Allemagne, est donc loin de perdre du terrain ; elle en gagne tous les jours, et « les affirmations de la science » se vérifient de plus en plus.

« L'argument si puissant », si décisif, qu'on invoque en second lieu, n'est pas mieux fondé en fait.

On se trompe du tout au tout, lorsqu'on affirme que la viande de cheval n'a été consommée par l'homme, « depuis des milliers d'années », que dans des circonstances très exceptionnelles et « à la dernière extrémité ». Vous l'avez vu : elle est presque partout utilisée pour la nourriture de l'homme, trouvée bonne, excellente même, préférée dans plusieurs pays à toutes les autres viandes. En réalité, l'exception porte ici, non sur ceux qui en mangent, mais sur ceux qui la laissent perdre, c'est-à-dire, sur nous et sur un très petit nombre d'autres peuples.

L'honorable académicien de Toulouse a raisonné ici, qu'il me permette de le lui dire, à la manière d'un habitant du Caire ou de Constantinople qui, ne mangeant pas de viande de porc, et n'en voyant manger autour de lui par aucun de ses coreligionnaires, conclurait que cette viande ne se mange nulle part, et *par conséquent* n'est pas mangeable. Et ici, que d'arguments théoriques plus ou moins spécieux il pourrait invoquer à l'appui de cette conclusion contre l'*animal immonde !* Cependant, que cet Égyptien ou ce Turc passe la mer, et, à part les musulmans et les juifs, il verra tous les peuples utiliser la chair du cochon. En France, c'est elle qui entre, pour la plus forte proportion, dans la consommation annuelle ; et toutes les classes de la population en prennent leur part.

Ainsi de la viande de cheval ; et même avec cette

analogie de plus que les ancêtres des peuples occidentaux ont renoncé à cet aliment, il y a dix siècles, par obéissance religieuse, comme, encore aujourd'hui, les juifs et les musulmans se privent de celle du porc par obéissance religieuse. Mais, pour ceux-ci, la prohibition, inscrite dans la loi elle-même de Moïse et dans celle de Mahomet, subsiste toujours et dans toute sa force. Pour les chrétiens, elle n'a été qu'une mesure prise par les papes durant le moyen âge, et destinée, aussi bien que l'interdiction de la viande de lièvre, à ne pas survivre aux circonstances qui l'avaient rendue nécessaire. « La vraie doctrine » de l'Église, » me disait un jour un savant ecclésiastique, « est ici celle de saint Paul (2) : *Omne » quod in macello vænit manducate.* Là est la règle, » le reste est l'exception. » Ou, selon les expressions de Keysler (3) : *Cessante ratione legis, cessat lex ipsa.* Si bien qu'il ne reste plus ici, comme le dit plaisamment le grave Pelloutier, « qu'une question » de cuisine » et d'hygiène (4).

J'arrive enfin, et pour terminer, à une objection plus sérieuse, et celle de toutes qui a été le plus souvent reproduite soit dans la presse, soit dans les discussions non publiées des Académies. A Toulouse, c'est M. Molinier, professeur à la Faculté de droit, qui s'en est rendu l'organe. M. Lavocat avait présenté des calculs d'après lesquels le kilogramme de viande de cheval pourrait se vendre, à Toulouse, de 25 à 30 centimes. Le savant jurisconsulte discute

et conteste ces chiffres ; et prenant ensuite la question à un point de vue général, il ajoute :

« Il est un principe constant en économie politique, c'est que le prix est toujours en rapport avec la demande ; or, du jour où la viande de cheval, aujourd'hui à peu près sans emploi, serait recherchée, sa valeur s'élèverait en raison même du développement que prendrait la consommation. »

Je suis loin de contester le principe « constant en économie politique », que rappelle M. Molinier : mais par ce principe lui-même, bien compris, se résout l'objection qu'on en déduit. Si « le prix est toujours en rapport avec la demande », la demande, à son tour, est en rapport, quand plusieurs marchandises sont en concurrence entre elles, avec la qualité de chacune d'elles. Un prix élevé ne doit donc correspondre qu'à une qualité supérieure. D'où cette alternative à laquelle je ne vois pas qu'on puisse échapper :

Ou la viande de cheval atteindra presque le prix de celle de bœuf ou de mouton ; ce sera la preuve acquise qu'on l'aura généralement trouvée presque aussi bonne. Il ne restera plus alors à nos adversaires qu'à faire comme tout le monde : à en manger leur part.

Ou, considérée comme une viande de qualité inférieure, elle restera à des prix très bas ; et ce sera la viande des classes laborieuses, heureuses de l'ajouter économiquement à leurs maigres repas.

De ces deux suppositions, laquelle se réalisera ? La seconde, sans nul doute. Des chevaux sains, mais plus ou moins vieux, *reposés*, *mais non engraissés*, ne sauraient rivaliser avec de bons bœufs de boucherie. Mangeable, très bonne même quand elle sera rôtie, *excellente pour le bouillon*, leur viande sera, comme bouilli, moins agréable au goût, plus maigre, plus sèche, plus filandreuse que le bœuf : en somme, d'une qualité inférieure, et par conséquent d'une valeur vénale moindre. Elle sera, d'ailleurs, longtemps encore, dépréciée par le préjugé, si bien qu'elle ne se vendra même pas ce qu'elle vaut.

Ce qui ne veut pas dire cependant qu'on aura six, huit, dix kilogrammes de viande de cheval pour le prix d'un kilogramme de bœuf. A mesure que le préjugé s'effacera, la demande augmentera, et il y aura hausse sur le prix de la viande. A une époque encore rapprochée de nous, on pouvait, au clos d'équarrissage, en prendre pour 15 centimes autant qu'on pouvait en emporter (5); et aujourd'hui encore la viande tout entière d'un cheval ne se vend à Paris que 4 francs (6). Déjà en Belgique, où l'usage alimentaire de la viande de cheval ne fait que commencer à se répandre, et surtout en Allemagne, les prix sont beaucoup moins bas. Le jardin zoologique de Bruxelles a dû payer ses chevaux 15 francs en 1853, 30, 40 et jusqu'à 50 en 1855 (7); et dans une boucherie de cheval établie à Vilvorde,

le prix au détail est d'environ 15 centimes le kilogramme. En Allemagne, selon les localités, il s'élève au double ou même au triple, à 30, 40 et jusqu'à 50 centimes; et sans doute il montera encore un peu plus haut.

Voilà ce qui a eu lieu en Belgique et en Allemagne, et ce qui se reproduira inévitablement chez nous. Et ce sera, je ne crains pas de le dire, à l'avantage de presque toutes les classes de la population, de tous les consommateurs, sans excepter les riches, et après eux, des vendeurs eux-mêmes. Des consommateurs pauvres, qui sont les plus nombreux, et dont les besoins doivent surtout nous préoccuper : car ils pourront avoir pour la même somme deux ou trois fois plus de viande. Des consommateurs aisés et même riches; car deux millions de rations, $\frac{1}{14}$ de tous les produits actuels de la boucherie et de la charcuterie, ne seront pas versés dans le commerce sans modérer, sinon arrêter, cette hausse dont chacun aujourd'hui souffre et se plaint. Des vendeurs enfin, c'est-à-dire des propriétaires de chevaux, puisque dans l'avenir, à la valeur de l'animal comme force, s'ajoutera sa valeur comme viande, et qu'il pourra, même impropre au service, trouver un acheteur qui n'en paie pas seulement la peau et les os.

Si bien que je ne vois guère qu'un seul intérêt lésé par ce progrès : les traiteurs ne pourront plus revendre dix ou douze fois ce qu'ils leur coûtent

les filets de chevreuil et les *roastbeefs* de l'équarrisseur. Si c'est un mal, il est de ceux dont on peut prendre son parti.

L'objection économique de M. Molinier n'est donc pas plus grave, quoique plus spécieuse peut-être, que celle de MM. Valenciennes et Milne Edwards; et je puis passer outre. Après les objections des académiciens de Paris et de Toulouse, voyons celles de la presse et du public.

TREIZIÈME LETTRE.

SUITE DES OBJECTIONS CONTRE L'USAGE ALIMENTAIRE DE LA VIANDE DE CHEVAL.

Dans la lutte que je poursuis depuis près de neuf ans contre un vieux préjugé, fort de sa vétusté même, l'immense majorité de la presse m'a spontanément prêté un concours dont je ne saurais assez la remercier. Qu'aurais-je fait sans elle, et si le *Moniteur* (8) n'eût donné, en février 1855, un exemple bientôt suivi par la plupart des grands journaux de Paris et de nos villes principales, et par plusieurs feuilles agricoles et surtout médicales de France et même aussi de l'étranger? Seul, j'aurais pu démontrer pour les savants une vérité utile, mais non la répandre, encore moins la faire passer dans la pratique; et le préjugé serait resté aussi vivace que jamais, même parmi le public éclairé. Il n'appartenait qu'à la presse de l'attaquer victorieusement, et c'est ce qu'elle a fait : grâce à elle, aujour-

d'hui la question est partout discutée et déjà très généralement comprise ; elle a fixé l'attention des autorités administratives et du gouvernement lui-même ; si bien que, scientifiquement résolue, elle ne peut tarder à l'être aussi pratiquement.

La presse cependant n'a pas été unanime, et comment espérer qu'elle le fût? Sur quelle question l'a-t-elle jamais été ? Et surtout sur une question nouvelle, et quand il s'agit d'attaquer un préjugé si longtemps accepté ? Nouveauté et erreur : deux mots dont beaucoup de personnes, même aujourd'hui, ne savent pas faire la différence ; d'où tant de fidèles défenseurs du passé, partout et toujours

Au char de la raison attelés par derrière !

L'opposition d'une partie de la presse s'est fait jour sous deux formes. Comme toujours, en France, par quelques plaisanteries : le sujet y prêtait ; puis par des arguments de divers ordres.

Que dire des premières ? Rien. Ne prenons pas au sérieux ce qui ne l'est pas. Il n'y a, en pareil cas, qu'une chose à faire : rire de la plaisanterie si elle est spirituelle ; rire du plaisant si elle ne l'est pas. Ainsi ai-je fait, et ferais-je encore, s'il y avait lieu. *Telum imbelle sine ictu !*

Sur les seconds, je ne puis passer si rapidement : si tous ne sont pas sérieux, tous ont la prétention de l'être. Voici donc, après les objections des académiciens, celles d'une partie de la presse : de

deux ou trois de nos grands journaux politiques, vous en devinerez facilement les noms; et d'une petite feuille de commerce et d'agriculture, ou plutôt d'annonces agricoles; car si l'on en consulte les deux dernières pages, on ne lit guère les deux premières. Je tiens tant à être complet que je descends, vous le voyez, jusqu'au bas de l'échelle.

Commençons par certains arguments qui font naturellement suite aux plaisanteries dont je parlais tout à l'heure; bien entendu, à celles de la seconde catégorie. On n'est jamais si plaisant que lorsqu'on l'est sans le vouloir. A ce titre, la palme est bien près d'appartenir à l'auteur de l'argument que voici: » Si l'on mange les chevaux, ils diminueront de nombre, seront plus chers, et manqueront pour les transports (9) ! »

Oui, s'il s'agissait de dételer les voitures au profit des boucheries; mais qui a proposé cette absurdité ?

Faut-il ajouter que ce même argument, dont sans doute vous avez ri, a paru si excellent à tel journal, célèbre, il est vrai, par ses excentricités prétendues religieuses, qu'il ne le reproduit pas seulement; il l'amplifie; et comment ? « *Quand on aura tué tous les chevaux*, il ne restera plus aux hommes qu'à *se manger les uns les autres* (10) ! «

Vous riez peut-être encore, mais moi je ne ris plus; car me voici accusé de prêcher l'anthropophagie.

Après l'objection économique, l'objection hygié-

nique, ou plutôt à la fois hygiénique et économique; celle-ci mise d'abord en circulation par un journal étranger. L'auteur, qui a prudemment gardé l'anonyme, affirme que la viande de cheval est peu nourrissante : à ce point que « comparativement à sa » *force nutritive,* » elle serait « plus chère que » celle du bœuf, quelle que soit la cherté excessive » de ce dernier (11). » Il est facile de voir que cette objection n'émane ni d'un physiologiste ni d'un chimiste : la forme et le fond de l'article le prouvent également. Si ce qu'on appelle ici la *force nutritive* d'une viande est en raison de la quantité relative de la matière azotée assimilable qu'elle renferme, comment nier la *force nutritive* de la chair de cheval, dont le défaut, au point de vue de ses qualités gustatives, est précisément d'être trop peu chargée, ou, comme on l'a dit, trop peu assaisonnée de graisse ? Par cela même, et sans insister sur sa richesse en créatine (12), la viande de cheval renferme, sous un poids donné, plus de fibre musculaire, par conséquent plus de matière azotée assimilable que la viande de bœuf; et il en est d'elle comme de toutes les viandes maigres dont M. Liebig dit dans ses *Nouvelles lettres :*

« De tous les aliments, elles sont en proportion » *les plus riches* en principes plastiques. »

Ce qui est vrai, et cela seulement, c'est que la viande de cheval se réduit beaucoup par une ébullition prolongée. Mais ce que la viande perd, le

bouillon le gagne, et le consommateur retrouve, en somme, répartis entre le bouilli et le bouillon, tous les principes nutritifs qui étaient dans la viande crue, et qui se conservent intacts dans la viande rôtie.

Dans les mêmes journaux et dans d'autres, une autre objection, tirée de la qualité de la viande de cheval, ne pouvait manquer de reparaître et sous toutes les formes. On aura beau faire, disent-ils : *dur comme du cheval !* ce dicton tranche la question ; c'est le fruit de l'expérience des temps, de la *sagesse des nations*. Mais la prétendue *sagesse des nations* n'en est souvent que l'erreur et le préjugé, et un dicton n'est pas une raison. J'en appelle de celui-ci aux faits ; de ceux qui l'ont mis en circulation, à ceux qui ont acquis le droit de le juger. Des militaires qui ont mangé, durant des siéges ou des retraites, la viande, fraîchement tuée et mal cuite, d'animaux épuisés par la fatigue et le défaut de nourriture ; j'en appelle aux personnes, en si grand nombre aujourd'hui, qui ont souvent goûté la viande de cheval, préparée comme on prépare les autres viandes ; sans parler de la foule de ceux que je pourrais appeler des consommateurs, des amateurs sans le savoir ; c'est-à-dire, des habitués de tant de restaurants, même des plus renommés, où l'équarrisseur supplée économiquement, tantôt le boucher, tantôt le marchand de gibier.

Après la qualité, la quantité. Que faudrait-il à la France pour mettre sa consommation annuelle en viande au niveau des besoins ; pour que la *ration normale* fût pour tous la *ration effective ?* des millions de quintaux. Que peut fournir la viande de cheval ? environ 50 millions de kilogrammes par an(moins qu'on n'augmente la production) ; ou moins de 140 000 par jour ; encore y a-t-il des réductions à faire. Minime progrès, a-t-on dit, et qui ne vaut pas qu'on engage pour lui une lutte opiniâtre contre le préjugé et les habitudes prises. Ce qui revient à ceci : vous ne pouvez combler le déficit, laissez-le donc subsister tout entier ; vous ne pouvez guérir le mal, ne le soulagez pas. Vous pouvez augmenter tout d'un coup de 1 kilogramme et demi la *ration effective moyenne*, qui a mis près d'un demi-siècle à monter de 17 à 20 kilogrammes (13) ; vous pouvez porter de 700 à 750 millions, *un quatorzième en sus*, le chiffre de la consommation annuelle de la France en viande de boucherie ; ne le faites pas ; car cette addition de $\frac{1}{14}$ ne satisferait encore qu'à une petite partie de nos besoins.

Oui, mais aux plus urgents. Les viandes de haute boucherie se répartissent entre les diverses classes de la société avec une extrême inégalité, et tout à l'avantage des classes aisées et au détriment des classes pauvres : la répartition, pour le cheval, sera aussi très inégale, mais en sens inverse. Un peu nférieure aux autres viandes, non comme

salubrité et comme propriétés nutritives, mais comme délicatesse et comme goût, la viande de cheval ira surtout où vont si rarement les viandes de bœuf, de veau et de mouton: chez le pauvre ouvrier, chez le paysan. Elle sera, en un mot, la viande populaire, l'aliment économique des classes laborieuses, et les 50 millions viendront s'ajouter, en immense majorité, aux rations les plus faibles, et nourrir les plus mal nourris. Voilà le but vers lequel nous tendons, et il importe au bien de la société tout entière qu'on ne s'en détourne pas avant de l'avoir atteint.

Après tous ces adversaires qui condamnent plus ou moins complétement mes vues, viennent ceux qui les rejettent tout en paraissant les partager.

Selon quelques-uns, je pourrais avoir raison théoriquement; mais en fût-il ainsi, j'aurais encore tort pratiquement. Une opinion consacrée, disent-ils, ne fût-elle qu'un préjugé, ne peut être heurtée; les habitudes établies ne peuvent être brusquement changées, sans qu'il en résulte de graves inconvénients sociaux. Mais lesquels? On ne le dit pas. Ils sont apparemment de même ordre que ceux dont Parmentier s'est rendu coupable contre le préjugé qui faisait abandonner la pomme de terre aux pourceaux! « L'erreur est la seule chose qui, en vieil- » lissant, n'acquière pas le droit d'être respectée, » écrivais-je il y a vingt ans, et je le crois toujours. La vérité ne se prescrit pas.

Ailleurs, on ne dit pas seulement que la viande de cheval pourrait bien être mangeable ; on avoue qu'elle l'est ; plus même que mangeable ; très saine, bonne, agréable au goût ; non sans doute au point de lutter, sur les tables richement servies, avec les viandes fines de la haute boucherie ; mais assez pour en tenir lieu, avec le plus grand avantage, dans l'alimentation des classes laborieuses. Très bien ; nous voici d'accord, et vous croyez sans doute qu'on va conclure avec moi ; qu'on va demander aussi à l'autorité d'en permettre, d'en encourager l'usage. Mais non. Des maladies épidémiques pourraient survenir, le choléra pourrait reparaître, et le public ne manquerait pas de s'en prendre à la viande de cheval, et d'accuser les autorités qui auraient ouvert le marché à ce nouvel aliment ! *Post hoc, ergo propter hoc.* Laissez donc subsister le *statu quo*, dit-on à l'administration, si regrettable qu'il soit. Votre popularité pourrait souffrir du bien même que vous feriez au peuple. Singulière conclusion qu'il suffit d'énoncer pour que chacun l'apprécie, et surtout l'administration jusqu'à laquelle ne sauraient s'élever d'aussi timides, d'aussi pusillanimes conseils (14). Les objections qui précèdent n'étaient que des erreurs de fait ou de jugement : quel nom donner à celle-ci ?

Pauvres et misérables arguments après lesquels en voici enfin deux, plus dignes d'une discussion sérieuse, les seuls même, à vrai dire, qui le soient ; et le public ne s'y est pas trompé, car ce sont les

seuls auxquels il se soit attaché. L'un et l'autre ont reparu à plusieurs reprises dans les débats de la presse, comme ils ont été et sont souvent encore reproduits dans les discussions privées.

L'une de ces objections est tirée de considérations hygiéniques :

Le cheval est sujet à une maladie horrible et dont la contagion à l'homme est possible, comme tout le monde le sait depuis les belles recherches de M. Rayer. La viande des chevaux morveux ne pourrait-elle transmettre la morve à ceux qui la consommeraient ?

L'autre objection est de l'ordre moral :

Le cheval est le compagnon, presque l'ami de l'homme ; il partage ses travaux, ses plaisirs, et durant la guerre, ses périls. Le faire descendre, lorsqu'il nous a fidèlement servis jusque dans ses vieux jours, au rang d'un animal de boucherie, ne serait-ce pas de la barbarie ? Plus que de la barbarie, de l'ingratitude ?

Quels sont les meilleurs juges de la valeur de ces deux objections ? Personne ne le contestera. Pour celle-ci, les Sociétés protectrices des animaux ; pour l'autre, les médecins, les hygiénistes. Se sont-ils prononcés ? Oui. Et dans quel sens ?

Vous allez le voir dans les deux lettres suivantes.

QUATORZIÈME LETTRE.

OBJECTIONS TIRÉES DE L'HYGIÈNE CONTRE L'EMPLOI ALIMENTAIRE DE LA VIANDE DE CHEVAL.

L'objection hygiénique est, je le reconnais, d'une extrême gravité. Si l'administration autorise la vente de la viande de cheval, n'y a-t-il pas lieu de craindre qu'à la chair des animaux sains et propres à la consommation ne se mêle plus ou moins fréquemment celle d'animaux malades? Et l'usage de celle-ci ne pourrait-il devenir préjudiciable à la santé publique?

La Société d'agriculture de Paris et l'Académie des sciences de Toulouse, qui l'une et l'autre comptent dans leur sein des médecins distingués, ne se sont nullement préoccupées de cette crainte : plusieurs de leurs membres ont contesté que la viande de cheval fût un aliment agréable et économique; aucun n'a pensé ou du moins n'a dit qu'elle fût malsaine, et surtout qu'on dût la redouter comme un poison. Mais, ailleurs, on s'est alarmé; et non

pas seulement dans la presse et dans le public. L'administration supérieure s'est elle-même posé, je crois pouvoir le dire sans indiscrétion, et a posé devant la médecine la question suivante :

Les avantages qu'offrirait pour la population l'usage de la viande du cheval sain ne seraient-ils pas compensés par les dangers qui résulteraient de l'usage de la viande de chevaux malades, et pour tout dire, de chevaux morveux ? Car ce n'est pas des maladies communes au cheval et au bœuf qu'on s'est surtout inquiété ; mais de la morve ; cette affection horrible et dégoûtante qu'on a longtemps regardée comme propre au cheval, à l'âne et au mulet, et qui malheureusement ne l'est pas. Elle peut être transmise, dans certains cas, à l'homme lui-même : vérité démontrée par les observations de M. Rayer, comme l'est à l'inverse, par les expériences de M. Auzias-Turenne, cette autre preuve non moins importante de l'*unité pathologique* : la transmissibilité de la syphilis de l'homme aux animaux.

Contre les maladies communes à tous les quadrupèdes domestiques, les mesures en usage peuvent suffire pour le cheval, a-t-on dit, aussi bien que pour les espèces ovine et bovine ; mais n'en faut-il pas de plus sévères encore, de plus radicales contre la morve ? Et où en trouver d'assez efficaces, si l'on s'arrête en chemin ; si l'on ne va pas jusqu'à la prohibition absolue de la viande de cheval ?

Les médecins qui sont partisans de cette mesure, et qui la conseillent à l'autorité, font preuve, pour la santé du peuple, d'une sollicitude plus empressée qu'éclairée. Ce qu'ils demandent pour lui revient à ceci : le priver d'avantages certains, en vue de dangers illusoires, et contre lesquels la science a dès longtemps pris soin de nous rassurer.

Elle l'a fait une première fois, en 1803, par l'organe de Chaussier, et une seconde, en 1835, avec plus d'autorité encore, par celui d'un de nos plus grands maîtres en hygiène publique, Parent-Duchâtelet. A deux reprises, on avait conseillé, au nom de la salubrité publique, d'interdire l'emploi de la viande de cheval pour la nourriture des porcs ; et deux fois le Préfet de police, alarmé des dangers qu'on lui signalait, s'était empressé de consulter les corps les plus compétents : en 1803, l'École (depuis la Faculté) de médecine ; en 1835, le Conseil de salubrité. Chaussier fut chargé de la réponse du premier de ces corps ; Parent-Duchâtelet rédigea celle du second ; et heureusement pour la science, son rapport et celui de Chaussier ne furent pas seulement envoyés au Préfet de police : on les reproduisit dans les journaux scientifiques du temps, où ils seront longtemps consultés avec autant d'intérêt que de fruit (15).

Chaussier, dans le sien, s'appuie à la fois sur l'observation et sur l'analogie :

« La puissance digestive détruit promptement toutes les propriétés délétères des substances animales ; elle en forme des *composés nouveaux* propres à la nutrition, à l'assimilation. Nous sommes assurés que, dans une école vétérinaire où l'on disséquait des chevaux *attaqués de la morve*, plusieurs animaux en ont mangé des chairs, *sans éprouver aucun accident*. Ne sait-on pas d'ailleurs que Redi a avalé impunément plusieurs grammes du poison de la vipère ? N'a-t-on pas vu souvent des chiens et d'autres animaux manger des substances pestiférées, sans cependant contracter aucune maladie ? »

Voilà, dès 1803, sur ces questions, l'opinion de l'École de médecine de Paris !

Parent-Duchâtelet, ou plutôt le Conseil de salubrité, n'est pas moins affirmatif, et il l'est à meilleur droit ; car il s'appuie de faits plus nombreux. Au moment où ce second rapport fut rédigé, il y avait près de huit ans qu'on nourrissait de viande de cheval, à la porcherie d'Alfort, « cent à cent cinquante porcs » de races et d'espèces différentes » ; et voici ce qu'on avait constaté :

« Ce ne sont pas toujours des chevaux sains que l'on amène à cette école pour l'instruction des élèves ; le plus souvent ils sont affectés de lésions organiques, ou ils ont succombé dans l'infirmerie de l'établissement ; croit-on que l'on fasse quelque distinction parmi ces cadavres à la porcherie ? Non, assurément. *Tous, quels qu'ils soient, disparaissent sous la dent des animaux* auxquels ils sont jetés, et il ne reste que leurs os et les plus durs de leurs os. Est-il une expérience plus concluante en faveur de l'opinion qui regarde comme inutiles les précautions que l'on pourrait prendre pour s'assurer de l'état de santé des animaux que l'on donne aux porcs ? Cette expérience est en activité permanente depuis plusieurs années, devant les plus



savants professeurs de l'Europe, devant des centaines d'élèves et des milliers de curieux qui viennent sans cesse visiter Alfort. Une influence fâcheuse du régime imposé aux porcs de cet établissement aurait-elle échappé à tant d'yeux capables de l'observer et d'en signaler les inconvénients ?

» Non-seulement *les porcs d'Alfort mangent indistinctement tous les cadavres et toutes les lésions organiques de ces cadavres*, mais ce que nous ne devons pas oublier, c'est qu'ils les mangent à l'*état de crudité et sans aucune préparation.* »

Une expérience faite sur une si grande échelle vous paraîtra sans nul doute, comme à moi, d'une grande valeur ; non suffisante cependant : car elle ne porte que sur une espèce. Il restait, en la répétant sur le cochon, à l'étendre à d'autres animaux. C'est ce qu'a fait, de 1818 à 1851, avec la plus louable persévérance, l'honorable directeur d'Alfort, M. Renault, dont les expériences, simultanément poursuivies sur plusieurs centaines de cochons, de chiens, de poules, ne peuvent donner prise à aucune objection. En voici les conclusions telles qu'elles ont été formulées dans un savant Mémoire, présenté en 1851 à l'Académie des sciences (16) :

« Le chien et le porc peuvent manger, *sans danger pour leur santé*, tous les produits de sécrétion *quels qu'ils soient*, tous les débris cadavériques (sang, chair, etc.), *cuits ou non cuits*, provenant d'animaux affectés de l'une des maladies contagieuses dont il a été question, à savoir : *la morve et le farcin aigus*, les maladies charbonneuses, la rage, le typhus contagieux, la péripneumonie épizootique des bêtes bovines...

» La même immunité existe pour les poules. »

Et aussi bien, comme le prouve M. Renault, pour 's *viandes crues* que pour les viandes cuites.

Nous n'avons point pour l'homme d'expériences ui nous autorisent à aller jusqu'à cette dernière onclusion; et si vraisemblable qu'elle soit, qui oudrait l'admettre en pareille matière, tant qu'elle 'a pas été vérifiée expérimentalement? Pour les iandes cuites elles-mêmes, il semble que nous oyons ici enfermés dans un cercle vicieux; car, 'un côté, l'expérience peut seule démontrer l'innouité de ces viandes; et de l'autre, s'il y a doute, ; moindre doute, qui osera expérimenter sur un de es semblables?

Mais l'expérience devant laquelle la science eût oujours reculé, s'est faite d'elle-même, et depuis mgtemps; et non pas sur un ou quelques sujets, iais sur des populations entières. Plusieurs cenines de chevaux farcineux et morveux ont été, endant des semaines, l'aliment habituel d'un grand ombre d'hommes, de femmes, d'enfants, sans qu'on it vu apparaître, chez un seul individu, ni la morve, i aucune autre maladie! L'auteur qui nous fait onnaître et qui atteste ces faits est encore Parent-uchâtelet, dans son Rapport de 1835; rapport rédigé, il est bon de vous le rappeler, à la demande u Préfet de police, au nom du Conseil de salurité, et avec le secours de tous les documents offiiels déposés dans les Archives de la police et des utres administrations publiques.

C'est de ces documents que Parent-Duchâtelet et les autres membres de la commission nommée par le Conseil de Salubrité, Huzard et M. Adelon, ont extrait des faits que le rapporteur résume ainsi, et dont Saint-Germain et la forêt de Vincennes avaient été le théâtre :

« Dans le courant de notre première Révolution, les malheureux de Saint-Germain et ceux des environs d'Alfort mangèrent *peut-être sept à huit cents chevaux morveux et farcineux* que le gouvernement de cette époque avait fait diriger sur ces deux endroits, pour y servir à des recherches médicales, et cette nourriture, *loin de nuire à un seul*, conserva peut-être la vie à plusieurs de ces infortunés. »

Parent-Duchâtelet est plus explicite encore, s'il est possible, dans une autre relation des mêmes faits qu'il a ainsi doublement attestés (17) :

« Les pauvres de Saint-Germain n'en éprouvèrent *aucune indisposition*... Les habitants des villages voisins (du bois de Vincennes) les mangeaient tous à mesure qu'ils y étaient conduits : *aucune maladie* ne s'est déclarée parmi eux. »

L'homme jouit donc, pour nous servir de l'expression de M. Renault, de la même *immunité* que les animaux, au moins lorsque la viande a été préparée et *cuite;* en eût-il fait usage, non pas accidentellement et une fois de loin en loin, mais habituellement pendant plusieurs semaines, comme le prouvent non pas un ou plusieurs faits, mais des centaines, des milliers de faits.

Et maintenant, concluez ! Vous est-il encore permis de vous alarmer? Croirez-vous, contre l'autorité

de Chaussier, de Parent-Duchâtelet, que nous exposerions le peuple à acheter, sous le nom d'aliment, un poison mortel? Encore un de ces dangers imaginaires dont on s'effraie de loin ; approchez, et ils diminuent; touchez-les, et ils s'évanouissent!

Est-ce à dire, cependant, qu'il faille livrer indifféremment tous les chevaux à la consommation? Non ; mais encore moins faut-il les exclure tous; et parce qu'il peut y en avoir de mauvais, rejeter aussi les bons, qui sont de beaucoup les plus nombreux.

Que fait-on contre les bœufs et les moutons charbonneux? On leur refuse l'entrée des marchés où l'on favorise, au contraire, l'arrivée des bœufs ou des moutons sains. Faites de même pour l'espèce chevaline : écartez de la consommation les viandes des animaux malades; appliquez-leur, et plus sévèrement encore, les mesures dont l'expérience a démontré l'efficacité; mais ne renoncez pas à l'usage, de peur de l'abus; ne privez pas le peuple de deux millions de rations de *bonne viande à bon marché*, pour éviter qu'il ne se glisse parmi elles, de loin en loin, quelques kilogrammes de qualité suspecte ou mauvaise. En un mot, surveillez; ne prohibez pas.

Et d'autant que la prohibition n'atteint pas même le but qu'elle se propose. Tant qu'un commerçant sera placé dans l'alternative, ou de laisser perdre une valeur qu'il a entre les mains, ou d'en tirer illicitement partie, soyez sûr qu'il saura braver ou éluder la loi. La contrebande est de tous les temps

et de tous les pays, et l'on n'a jamais trouvé qu'un moyen de la rendre impossible : c'est de la rendre improductive, par conséquent, inutile. Laissez passer, si vous ne voulez pas qu'on fasse passer en cachette : autorisez la vente publique, c'est-à-dire surveillée, si vous ne voulez pas la vente clandestine, avec tous les inconvénients qui en sont inséparables. Que vendrait-on en public sous les yeux de l'autorité? seulement la viande des chevaux sains; et elle serait vendue sous son vrai nom, et, par conséquent, à sa juste valeur. Qu'a-t-on vendu et que vend-on en cachette, et le plus souvent à faux poids et sous de faux noms? la viande de bon aspect, la viande *marchande*, de quelques chevaux qu'elle provienne : farcineux ou morveux, aussi bien que sains !

Et non pas, comme vous pourriez le penser, de loin en loin, et en petite quantité. Malgré tous les arrêtés de police pris en 1739, en 1762, en 1780, en 1784, à d'autres dates encore, « afin, disait-on, » de prévenir les maladies que l'usage de pareilles » chairs ne *pouvait manquer* d'occasionner ; » malgré une nouvelle ordonnance en 1811, et les efforts de l'autorité pour la faire exécuter, la viande de cheval n'a jamais cessé d'être l'objet d'un commerce des plus actifs. Une marchandise qu'on peut obtenir à vil prix ne manque guère d'acheteur, si elle peut tenir lieu d'une marchandise d'un prix élevé ; et le public, quand il y est assez intéressé, sait tromper la surveillance la mieux exercée. Dans Paris même,

la viande de cheval a été presque toujours introduite en grande quantité : tantôt ostensiblement, par les barrières, comme destinée à la nourriture des animaux; tantôt passée par contrebande; le plus souvent jetée la nuit, par-dessus les murs. La distribution s'en faisait ensuite, et sans doute s'en fait encore dans les restaurants, les cabarets, les gargotes, et jusque dans les mauvais lieux : dans des *maisons de prostituées*, la viande de cheval a été trouvée par « masses considérables, destinées à la » nourriture des habitants du quartier. » Tous ces faits sont encore attestés par Parent-Duchâtelet (18), ou plutôt officiellement constatés par les rapports des Commissions sanitaires et des commissaires de police dont ce célèbre hygiéniste a fait le dépouillement dans les Archives de la préfecture.

Voilà où conduit le système de la prohibition ! Comme moyen, la fraude; et comme résultats, dit un des commissaires de police cités par Parent-Duchâtelet, « des chairs suspectes distribuées au » premier venu, et *des charniers*, *des foyers d'in-* » *fection* dans les greniers ! »

Voyez, au contraire, ce qui se passe en Danemark, depuis un demi-siècle ; en Allemagne, depuis plus de dix ans; et sans qu'on ait jamais eu à le regretter. A Copenhague, la première des villes européennes où l'on ait songé à réglementer la vente de la viande de cheval, les animaux ne sont abattus, pour la consommation, qu'après l'examen et avec l'autorisation

d'un vétérinaire juré. Les quatre sabots, marqués par lui d'un fer rouge, doivent rester adhérents aux quatre quartiers qu'on débite, sous cette garantie, dans les étaux, avec les autres viandes (19). En Allemagne, mêmes précautions, et une de plus : la chair des chevaux reconnus sains se vend dans des boucheries spéciales, soumises à une surveillance très active. Vendeurs et consommateurs se trouvent si bien de cet état de choses, que l'affluence des acheteurs va croissante dans presque toutes les boucheries existantes, et qu'il s'en ouvre sans cesse de nouvelles en concurrence avec elles dans les mêmes villes, ou à leur exemple dans d'autres.

Lequel vaut le mieux du système danois ou du système allemand (20) ? On peut être ici divisé d'opinion (21) ; mais ce qui est certain, c'est que le pire de tous les systèmes est le nôtre (22), parce qu'il revient à ceci : au lieu de la vente publique de la viande de chevaux sains, faite dans des étaux surveillés et par des bouchers patentés, nous avons la vente furtive de « chairs suspectes », dans les greniers, dans les caves, par le « premier venu », par des contrebandiers, par des prostituées, par des gens sans profession et sans aveu ! la vente faite partout où ne pénètre pas l'œil de la police, et par tout ce qui le redoute et le fuit ! Au lieu d'un commerce honnête et au grand jour, nous avons un commerce frauduleux et dans l'ombre, avec ses « charniers » cachés au fond des demeures du pauvre !

Voilà l'état de choses dont on demande le maintien, au nom de l'hygiène ! Et par la crainte d'une contagion dont on n'a jamais vu d'exemples; on crée (c'est un commissaire de police qui nous le dit) de véritables *foyers d'infection !*

Et puisque nous avons abordé ici la question hygiénique, il faut bien que nous parlions, après les chevaux clandestinement utilisés pour la consommation, de ceux qui ne le sont pas, et après les *charniers* des villes, de ces autres charniers plus horribles encore, les clos d'équarrissage et les voiries. Il y a des tableaux dont on détourne volontiers les yeux et la pensée, mais la science a besoin de tout voir et de tout connaître.

On ne s'est pas assez demandé ce que devient l'immense quantité de viande annuellement fournie par le cheval : pour la France seule, je l'ai évaluée à plus de *cinquante millions* de kilogrammes. Doit-on croire, comme le disent ou le donnent à entendre quelques-uns de mes adversaires, que ce qui ne sert pas en secret à la nourriture de l'homme, et ostensiblement à celle des animaux, a son emploi, comme engrais, dans l'agriculture? Si bien, a-t-on prétendu, que rien ne se perdrait, et que la viande de cheval se trouverait en définitive utilisée presque tout entière, directement ou indirectement, pour l'alimentation de l'homme.

Partagerez-vous l'optimisme de ces auteurs? Trouverez-vous que le meilleur parti et le plus économique

qu'on puisse tirer de viandes de bonne qualité, soit d'en nourrir les cochons et d'en fumer les terres? Mais n'y a-t-il pas, pour ces usages, assez de viscères, d'*issues*, de mauvaises viandes? Et si l'on y ajoute les bonnes, ne sera-t-on pas bientôt encombré de matières qui, dès qu'elles ne seront plus utiles, deviendront nuisibles? On nous parlait de « charniers, de foyers d'infection » dans les villes; mais voyez à leurs portes, ou informez-vous de ce qui s'y passe, et vous en trouverez auprès desquels les autres ne sont rien. Là les débris des chevaux viennent s'accumuler en de telles proportions qu'on ne sait plus, non-seulement comment les utiliser, mais comment s'en débarrasser. Quand on a fait pourrir *assez de mètres cubes de ces immondices pour développer des myriades d'asticots* (destinés à être vendus aux pêcheurs et dans les oiselleries), il reste des masses considérables, plus dégoûtantes encore et plus fétides, dont ne veulent même plus les innombrables rats qui peuplent ces hideux établissements industriels si bien décrits par Parent-Duchâtelet. Et ici, ce sont encore les paroles elles-mêmes de ce célèbre médecin que je dois mettre sous vos yeux (23); ses paroles extraites de documents officiels, et il ne faut rien moins pour qu'on ne les taxe pas d'exagération:

« On appelle *issues* toutes les parties intérieures. On n'en tire aucun parti, si ce n'est quelquefois des intestins grêles que quelques boyaudiers ramassent. La cervelle reste dans le crâne et

s'y dessèche ou s'y putréfie. Toutes les autres parties des issues, *auxquelles on réunit les muscles*, sont accumulées dans le clos. Les villages des environs de Paris ont l'habitude de venir chercher ces débris (*issues* et *viandes*) pour en fumer leurs terres (d'où, ajoute en note le rapporteur, « l'infection » des champs.)

» On n'aurait qu'à se louer des services que rendent ces agriculteurs, et l'on devrait, par tous les moyens possibles, encourager leur industrie, s'ils enlevaient régulièrement des clos tous les débris ; mais, malheureusement, ils ne le font pas. Ce n'est qu'en automne, en hiver et au commencement du printemps, époques des labours, qu'ils recherchent cet engrais... Il faut donc que *ces substances s'accumulent dans les clos* ; elles y forment quelquefois *des monceaux de 4 à 5 pieds d'élévation sur une étendue de 20 à 25 en tout sens* (plus de deux mille pieds cubes !) *qui sont livrés à la putréfaction spontanée !*

» Le sang, dans la plupart des enclos « reste sur la place même ; il y est foulé aux pieds, et forme avec les autres détritus des animaux, *une boue infecte qu'on relève lorsqu'elle est trop abondante, et qu'on mélange avec les issues.* »

Quant aux asticots, on « étale par terre, sur une étendue indéterminée, les débris déposés dans le clos... Après quelques jours, on ne trouve plus, à la place des matières animales qu'on avait déposées, qu'*une masse mouvante composée de myriades de larves* et de quelques détritus qui ressemblent à du terreau... Quelque soin que l'on apporte à recueillir ces animaux, on conçoit qu'il doit s'en échapper une très grande quantité qui, subissant tranquillement toutes leurs métamorphoses, arrivent à l'état parfait, et donnent naissance à ces nuées de mouches que l'on voit disséminées dans l'atmosphère. »

Ce qu'ont vu Parent-Duchâtelet et ses collègues aux portes de Paris se reproduit, plus ou moins exactement, aux portes de toutes nos villes popu-

leuses; sur une moins grande échelle sans doute, mais souvent, s'il est possible, avec des détails plus dégoûtants encore.

Et après les villes et leurs environs, les campagnes ont aussi leur part d'infection. Combien de chevaux ne sont pas même en partie utilisés, pour des usages secondaires, dans les clos d'équarrissage ; mais tout simplement, leur peau enlevée, jetés dans un fossé ou enterrés à la hâte dans un champ ! En Bavière seulement, dit un auteur déjà cité, M. le docteur Lortet (24), « la quantité de substance alimentaire » que l'on jette à la voirie ne s'élève pas à moins de » 200000 quintaux. » On ne saurait évaluer, pour la France, à un chiffre moins élevé, la portion perdue des restes des 226000 chevaux qui meurent annuellement. Et non-seulement perdue pour la consommation, mais changée en foyers d'infection, comme le dit si bien Chaussier dans le rapport adressé à M. le Préfet de police au nom de l'École de médecine de Paris; précieux document dont je dois mettre aussi sous vos yeux un des principaux passages :

« Dans quelques endroits, on enfouit les cadavres, on les couvre d'un peu de terre; mais la couche en est toujours trop mince pour concentrer, arrêter ou absorber les effluves putrides... Dans la plupart des villages, on se borne à traîner le cadavre dans une haie; souvent on le jette dans le premier fossé qui se trouve, et même quelquefois sur le bord d'un chemin. Aussi, dans l'état actuel, les voiries sont *un foyer de corruption, de fétidité ;* elles ne servent qu'à attirer les loups, favoriser la multiplication des insectes, et *elles peuvent devenir*

très dangereuses, s'il survient une épizootie qui fait périr, en très peu de temps, un grand nombre d'animaux domestiques. Les effluves qui s'élèveraient d'une masse de cadavres abandonnés ainsi sans précaution pourraient, s'ils étaient transportés par un courant d'air sur les villes, y produire les maladies les plus fâcheuses; car, quel que soit leur foyer, les miasmes putrides sont une des causes les plus actives de mortalité parmi les hommes. Il est donc à désirer, pour l'intérêt général et la salubrité publique, qu'au lieu de jeter dans les voiries les cadavres, on puisse les employer. »

Vœu d'un médecin illustre auquel s'associeront tous les hommes éclairés; mais comment le réaliser? L'industrie pourra-t-elle jamais, comme le veut Chaussier, « employer dans les fabriques », et changer « en produits nouveaux » les débris de tous les chevaux? On n'y parvient pas même aux portes de Paris et de nos grandes villes; à plus forte raison, partout ailleurs.

Mais partout il y a des populations qui manquent de viande, et par conséquent, pour la chair de cheval, un emploi non pas seulement utile, mais incomparablement le plus utile de tous. Les 226 000 animaux annuellement morts ou abattus, c'est trop, beaucoup trop pour l'industrie : ce ne serait pas trop, fût-il possible de n'en rien rejeter, ce ne serait pas même assez pour la consommation alimentaire. Utilisez donc pour la nourriture des hommes tout ce qui est propre à cet emploi, c'est-à-dire la plus grande partie des restes des chevaux, toute la bonne viande ; et des restes encore, vous aurez à faire deux

parts : une, ce qui est encore mangeable, pour les animaux ; la dernière, les mauvaises viandes et les *issues*, pour l'industrie qui les convertira en engrais « et en produits nouveaux ». Alors seulement les chevaux ne laisseront plus après eux, avec quelques produits utiles, ces horribles résidus putrides de « détritus » détrempés « dans une boue infecte » et sanglante.

Il n'y a pas de milieu : utile ou nuisible, aliment ou poison ; et l'argument dont on s'armait, au nom de l'hygiène, contre la vente autorisée de la viande de cheval, se retourne dans toute sa force contre ses auteurs. Le danger pour la santé publique est dans la prohibition, en partie illusoire, et, où elle est observée, doublement funeste par le bien qu'elle empêche et par le mal qu'elle engendre (25).

QUINZIÈME LETTRE.

DERNIÈRE OBJECTION CONTRE L'EMPLOI ALIMENTAIRE DE LA VIANDE DE CHEVAL.

A la dernière des objections qui se sont produites, l'objection morale tirée des services que nous rend le cheval pendant sa vie, on a déjà répondu que nous avons sur lui le même droit que sur les autres animaux que nous élevons : sur le mouton qui nous enrichit de sa laine avant de nous nourrir de sa chair; sur le bœuf lui-même,

> Enfant de nos domaines,
> Laboureur de nos champs, compagnon de nos peines,

et pourtant

> Frappé du fer mortel pour prix d'un long servage !

Et il faut bien qu'il en soit ainsi. L'homme est condamné à entretenir sa vie aux dépens de celle des autres êtres animés : loi de sa nature à laquelle

il doit obéir, quelque rigoureuse qu'elle puisse lui sembler : *dura lex, sed lex.* Tout ce qu'il peut, c'est d'en tempérer la dureté, et il le fait, dans tous les pays civilisés, par la recherche des moyens les plus propres à donner à l'animal, quand le moment fatal est venu, une mort soudaine et non douloureuse.

Première réponse qui suffirait peut-être ; mais il en est une seconde, et j'aime à m'y rattacher : c'est celle que vont faire, non plus au nom du droit et des besoins de l'homme, mais dans l'intérêt des victimes elles-mêmes, les utiles et respectables associations qui se sont données pour mission d'en adoucir le sort : les Sociétés protectrices des animaux, si nombreuses aujourd'hui, en Allemagne surtout, et toutes établies dans la même pensée, dans le même but ; celui qu'exprime si bien la devise adoptée par la Société de Paris :

Justice et compassion envers les animaux.

C'est précisément par application de cette devise, c'est par *compassion*, que toutes les Sociétés protectrices, une exceptée (celle de Londres qui ne s'est pas prononcée), approuvent, bien plus conseillent, recommandent, préconisent l'envoi à la boucherie des chevaux devenus impropres au service.

« On va se récrier bien fort, » dit le savant président de la Société protectrice de Lyon, M. le docteur Lortet (26) :

« On va rire de ce moyen qui consiste à tuer les chevaux pour

les délivrer de leurs souffrances. Mais qu'on y réfléchisse un moment, et cette proposition ne paraîtra plus déraisonnable. Les chevaux les plus maltraités sont ceux qui, à cause de leur âge ou de quelque infirmité, ne peuvent plus exécuter le travail qu'on exige d'eux. Les coups excitent leur activité jusqu'à ce qu'ils tombent ! »

Triste tableau qu'on pourrait rendre bien plus sombre encore. On sait peu dans nos villes, et il faut bien que je le dise, comment finit, quand il nous a servi dix, quinze, vingt ans, *le plus noble* des animaux ; à quelles mains il est livré, et comment on exploite, avant les lambeaux de son cadavre, les restes de sa vie ! Les souffrances devenues proverbiales du *cheval de fiacre* ne sont rien auprès des tortures qu'a inventées pour les vieux chevaux l'esprit de calcul et de lucre. Ici on les contraint de descendre dans les marais à sangsues pour servir tout vivants de pâture à ces annélides. Ailleurs, à Paris même ou à ses portes, ils sont encore plus cruellement traités, plus torturés : n'a-t-on pas imaginé de les faire travailler, sans les nourrir, pendant les derniers jours, afin de consommer sans frais leur force jusqu'à la fin ! A quoi bon réparer une *machine* usée qu'on va briser et vendre par morceaux (27) !

Et maintenant, voici de quelles scènes les clos d'équarrissage sont les hideux théâtres, quand la *marchandise* y arrive encore vivante ! Ici, plus que jamais, je dois citer textuellement, et encore ai-je besoin de vous le dire : dans ce que vous allez lire,

il ne s'agit pas de quelque bourgade arriérée et demi-barbare, perdue au fond d'une de nos provinces les plus reculées, et l'auteur n'est pas un romancier qui invente ou qui exagère. Ce qui suit est un extrait du *rapport officiel* sur les clos d'équarrissage de Paris, dû à Parent-Duchâtelet, ou plutôt à la Commission instituée par le Préfet de police. Ce rapport est, il est vrai, d'une date déjà ancienne (28); mais, après trente ans, il ne conserve que trop l'intérêt de l'actualité :

CHEVAUX VIVANTS AMENÉS AUX CLOS POUR Y ÊTRE ABATTUS.

« S'il existe un spectacle pénible, c'est assurément celui de ces animaux qui, ne pouvant plus rendre de services, sont abattus par l'homme qui spécule jusque sur leurs dépouilles. On les voit arriver au clos par bandes de douze, quinze ou vingt, attachés l'un à l'autre par de mauvaises cordes, et *pouvant à peine se soutenir.*

» Introduits dans ces lieux, on leur coupe la crinière et les crins de la queue, et on les accumule dans une petite écurie où *ils sont tellement pressés les uns contre les autres qu'il leur est impossible de faire le moindre mouvement.* Il n'existe d'écurie que chez le seul D...; *dans l'autre clos, ils restent en plein air. Et où sont-ils attachés? Aux carcasses mêmes de leurs semblables* qui ont été écorchés quelques jours auparavant; et ce faible poids suffit pour les retenir; car, *n'ayant pas mangé* DEPUIS LONGTEMPS, ils n'ont pas la force de les traîner. Souvent ils périssent spontanément sur le lieu même, *et la faim qui les tourmente est quelquefois si pressante que* NOUS EN AVONS VU PLUSIEURS, *devenus carnassiers*, DÉVORER DE LONGUES PARTIES D'INTESTINS dans lesquelles se trouvaient enfermés quelques débris d'aliments végétaux dont l'estomac de leurs

semblables n'avaient pas atteint jusqu'à la dernière partie des principes nutritifs et sapides !

» Le nombre de ces chevaux est grand en tout temps ; mais il l'est bien plus au commencement de l'hiver, époque à laquelle les paysans qui les ont épuisés pendant l'été, ne pouvant plus les nourrir avec avantage, s'en défont dans les différents marchés. Leur prix est alors de dix à quinze francs. Nous en avons vu vendre *cinq francs* dans le village d'Essonne, et *quatre francs* à Fontainebleau, qui tous devaient être amenés à Montfaucon. »

Voilà jusqu'où tombe, voilà ce que souffre en France, à Paris même, « ce fier et fougueux animal, » docile autant que courageux ; la plus noble con- » quête que l'homme ait jamais faite ! » Le meilleur avec le chien, le plus puissant avec le bœuf, le plus utile et le premier de nos animaux auxiliaires, finit par n'être plus qu'une marchandise à vil prix. On le vend pour sa peau 10, 5, 4 francs ; si peu que les moindres dépenses faites pour lui seraient relativement considérables ; et c'est pourquoi on se contente de le nourrir tout juste assez pour qu'il puisse se traîner jusqu'à l'abattoir, et porter lui-même économiquement sa peau à l'écorcheur.

Pour mettre un terme à ces horreurs, suffira-t-il d'avertir les hommes qui les commettent, de faire un appel à l'humanité ? Je voudrais pouvoir dire oui ! Mais, où parle l'intérêt, la voix de l'humanité est bien faible ; et longtemps encore les esprits les plus éclairés, les cœurs les plus généreux, comprendront et pratiqueront seuls les vérités morales que s'efforcent de propager les Sociétés protectrices de

France, d'Angleterre, d'Allemagne. Essayez d'arrêter par la persuasion l'homme que vous voyez maltraiter des animaux; de lui faire comprendre qu'ils sont, eux aussi, des êtres sensibles, des créatures vivantes de Dieu, presque nos *frères inférieurs*, selon la belle expression de M. Michelet, et il sourira. Pour lui, pour la plupart, le cheval lui-même n'est qu'une *machine* à faire travailler, une *chose* à vendre, et cette *chose*, pourquoi se donnerait-il la peine de la soigner, de l'entretenir, quand les soins, quand l'entretien, seraient en pure perte? Par humanité, par *compassion*, par *justice* envers sa marchandise? Il pourrait bien faire pour elle des avances si elles devaient lui profiter, mais des frais, non : son intérêt le lui défend.

Puisque dans cette lutte inégale entre l'humanité et l'intérêt, la première est condamnée à succomber presque toujours, il ne reste qu'un moyen : les mettre d'accord l'une avec l'autre; faire de l'intérêt lui-même l'auxiliaire, le garant de l'humanité. Pourquoi le sort si différent du cheval et du bœuf et des autres animaux domestiques? Le bœuf, le mouton, le cochon lui-même, sont bien traités jusqu'au dernier jour. A l'abattoir même, ils se reposent; ils sont bien nourris dans des étables bien tenues : rien ne leur manque; car ils valent les frais qu'on fait pour eux, et ce que l'humanité conseille, l'intérêt l'ordonne.

Pour placer le cheval dans les mêmes conditions,

que faut-il ? En faire aussi un animal alimentaire ; seul moyen de lui donner de la valeur jusqu'à sa mort. Le cheval sera traité comme le bœuf, le jour où, comme lui, il sera appelé à nous donner sa chair, après nous avoir donné sa force ; le jour où, devenu vieux, il ne représentera plus seulement du cuir, des crins, du noir animal, un peu d'engrais, mais aussi, commercialement, 224 kilogrammes de viande. Il *vaudra* alors, lui aussi, que l'on fasse quelques frais pour lui. On le laissera reposer, on le logera, on le nourrira, de peur qu'il ne soit plus de débit ; et surtout on ne l'accablera plus de coups ; car le frapper, ce serait ajouter à une douleur pour lui un préjudice pour soi : on s'exposerait à *gâter une marchandise !*

Trouverez-vous à présent « si déraisonnable ce » moyen qui consiste à tuer les chevaux pour les » délivrer de leurs souffrances (29) ? » Et vous étonnerez-vous de voir, depuis quinze ans, les Sociétés protectrices allemandes propager partout où s'étend leur influence, et par tous les moyens qui sont en leur pouvoir, l'usage alimentaire de la viande de cheval ? Organiser à Kœnigsbaden, à Detmold, à Sigmaringen, à Weimar, à Vienne, à Dresde, à Linz, sur bien d'autres points encore, des banquets de viande de cheval où sont venus et viennent s'asseoir des centaines de convives ? Acheter, comme on l'a fait surtout à Hambourg, des chevaux vieux ou infirmes qu'on laissait reposer, qu'on soumettait

à un bon régime, et dont la chair était vendue à bas prix, ou même gratuitement distribuée, afin d'en faire reconnaître les bonnes qualités par le peuple ; afin de lui donner l'enseignement de l'expérience, après celui de l'exemple ? Enfin provoquer partout l'ouverture de boucheries de cheval, et non pas seulement sur une multitude de points de l'Allemagne, à Vienne, à Berlin, en Wurtemberg, en Bavière, dans le duché de Bade, en Bohême, en Saxe, dans le Hanovre, mais aussi à Schaffhouse, en Suisse, à Vilvorde, en Belgique. Il y a aujourd'hui des villes où l'on compte jusqu'à cinq, six, huit boucheries de cheval, et presque toutes sont en prospérité.

On en est là de l'autre côté du Rhin et chez nos plus proches voisins : on agit, tandis que nous discutons encore. Et le progrès que j'essaie d'accomplir en France à un autre point de vue et dans un autre intérêt, dans le premier de tous, celui des hommes ; ce progrès qu'on repousse parfois encore, par pitié pour les chevaux, est, près de nous, l'œuvre, déjà très avancée, des Sociétés qui se sont vouées à leur protection ; de tous ceux qui se sont faits les nobles apôtres de la *compassion envers les animaux* (30).

SEIZIÈME LETTRE.

PRÉJUGÉ CONTRE L'USAGE ALIMENTAIRE DE LA VIANDE DE CHEVAL.

De ces vingt objections dont le faisceau serré semblait défier tous les efforts, que reste-t-il lorsqu'on les prend une à une? De deux d'entre elles, des arguments favorables, s'ils sont ramenés à leur vrai sens, et qui prouvent eux-mêmes ce qu'on leur faisait nier. Des autres, de la plupart, rien; il suffit de les dégager des phrases dont on les enveloppait habilement, pour qu'elles tombent, comme le ballon dégonflé qu'on voit s'abattre, et qui ne se relèvera plus.

Si tous ces obstacles sont aplanis, qu'avons-nous encore en face de nous? Et que nous reste-t-il à faire? Le plus difficile. Notre dernier ennemi, c'est le préjugé, et dix siècles de règne sur toute l'Europe occidentale semblent l'avoir légitimé pour une grande

partie de la population ; pour les classes surtout qui en souffrent, car celles qui ont le plus de besoins sont aussi celles qui ont le moins de lumières.

Ne tenons cependant pas pour impossible ce qui n'est que difficile ; moins difficile même qu'on ne le penserait d'abord. Le préjugé contre la pomme de terre était, au XVIIIe siècle, bien autrement enraciné, quoique moins ancien, et cependant Parmentier a su en triompher en quelques années.

Il est vrai qu'après avoir eu pour précurseur un ministre tel que Turgot (31), « l'inventeur de la pomme de terre » finit par avoir le roi lui-même pour appui, disons mieux, à l'honneur de Louis XVI, pour allié, pour coopérateur. Mais ici que de difficultés à vaincre ! La pomme de terre n'était pas seulement dédaignée comme une substance fade, de saveur désagréable, et « bonne tout au plus pour les porcs et autres animaux (32) » ; elle était proscrite de l'alimentation de l'homme comme malsaine et presque vénéneuse. En manger, c'était s'exposer à prendre la fièvre ; pis encore, à contracter la lèpre : craintes populaires auxquelles plusieurs cours et tribunaux avaient donné l'autorité de la chose jugée ; tellement qu'on avait cru devoir interdire dans quelques pays, sous des peines sévères, la culture de cette « plante pernicieuse (33) ». On croyait aussi qu'elle fatigue, qu'elle épuise le sol. Planter un champ de pommes de terre n'était pas seulement perdre une année, c'était nuire aux



récoltes futures, et, en somme, diminuer, bien loin d'y ajouter, la production utile de la terre (34).

Nous n'en sommes heureusement pas là pour la viande du cheval. Des trois accusations portées contre la pomme de terre, elle échappe à deux ; et précisément aux deux plus graves. Sa parfaite salubrité ne fait doute pour personne, et l'emploi de produits jusqu'à ce jour perdus ou mal utilisés ne saurait rien enlever aux moutons de leurs champs, aux bœufs de leurs herbages. Que reste-t-il donc contre la viande de cheval ? Sa saveur que l'on dit douceâtre, sa dureté prétendue ; deux défauts, deux inconvénients, mais non deux dangers ; et deux défauts dont chacun est juge par lui-même, et juge souverain, à une seule condition : c'est qu'il veuille juger.

Et la question de la viande de cheval n'est pas seulement plus simple, elle est aussi beaucoup plus avancée. La pomme de terre avait encore contre elle « l'estonnement » et le dégoût « que la nouvel- » leté, dit Montaigne, nous apporte et nous inspire, » tant que la raison universelle et naturelle » ne les a pas surmontés. Ce n'est pas seulement en France, mais par toute l'Europe (quelques parties exceptées de l'Angleterre), que les mêmes inepties avaient cours contre la *plante pernicieuse ;* en sorte que le dégoût et les craintes de chacun se trouvaient justifiés et fortifiés par le dégoût et les craintes de tous. Appeler le vil aliment des porcs à suppléer les céréales dans la nourriture de l'homme, à devenir,

après elles, la première de nos plantes alimentaires, c'était donc, quand Parmentier l'entreprit, vouloir l'impossible, et ce *grand homme de bien* ne pouvait être, au jugement presque unanime du public, qu'un rêveur, un utopiste.

Non nostrum tanta. Nous n'avons aucun droit à d'aussi glorieuses accusations. Ce n'est pas une utopie que nous proposons; pas même une « nouvelleté »; mais tout simplement l'introduction dans notre pays, l'imitation de ce qui se pratique ailleurs. Parmentier heurtait de front un préjugé debout et dans toute sa force; il appelait la France à se porter, selon sa noble coutume, en avant de tous les autres peuples; nous l'appelons seulement à marcher à leur suite. Nous lui demandons de mettre à profit l'expérience acquise, de faire pour ses populations laborieuses ce qui se fait, et sans qu'aucune plainte se soit jamais élevée, en Danemark, en Allemagne, sur quelques points de la Suisse et de la Belgique; ce qui se fait, dans le premier de ces pays depuis cinquante ans, dans le second depuis quinze; car les peuples qui avaient été au moyen âge les derniers à abandonner l'usage de la viande de cheval ont été, dans notre siècle, les premiers à le reprendre.

La question se pose donc aujourd'hui en ces termes fort simples :

Le mouvement, le progrès s'est propagé du nord au midi jusqu'à nos frontières, doit-il s'y arrêter?

Rendons justice à l'Allemagne, et sachons aussi nous juger nous-mêmes. Si la question est résolue chez nos voisins et seulement posée en France, c'est qu'ils ont su vouloir et agir. Chez nous, jusqu'à ces derniers temps, qui avait voulu fermement et avec persévérance, agi avec suite ? Où trouver un ouvrage, ou même, au défaut d'un ouvrage, un mémoire, un article *ex professo*, destiné à défendre ici la vérité contre le préjugé ? En Allemagne on a fait pour elle des efforts ; chez nous on n'a guère fait que des vœux.

On aime en France à proclamer une vérité nouvelle ; on signale hautement l'erreur, y eût-il péril à le faire ; on condamne les préjugés, on voudrait les vaincre, les renverser ; on les prendrait d'assaut, si on le pouvait tout à coup par un suprême effort ; mais on se résigne difficilement à les combattre pied à pied, à en faire lentement le siége en règle, seul moyen pourtant d'en venir à bout. Voilà pourquoi, dans un pays de si vives lumières, la vérité a parfois tant de peine à se faire jour ; pourquoi tant d'inventions françaises, et de si grandes, n'ont pu s'établir en France qu'après avoir acquis droit de cité sur l'autre rive du Rhin, de la Manche, ou même de l'Atlantique. Combien de fois il a fallu que notre propre bien nous fût rapporté par des mains étrangères !

C'est là, chez nous, l'histoire de la question de la viande de cheval. Dans aucun pays, la vérité, que

nous cherchons à notre tour à établir et à mettre en lumière, n'a été dite plus souvent, avec plus d'autorité, par des hommes plus compétents, et, pour quelques-uns, par de plus illustres. Dès 1786, un médecin distingué, Géraud (35), voyait dans la viande de cheval une « grande ressource » perdue, et émettait le vœu qu'on établît dans nos principales villes des « étaux de boucheries où on la vendrait » publiquement. » Cadet, Pariset et Parmentier lui-même, ou plutôt le Conseil de salubrité, dont ils étaient les organes, s'associait à ce vœu en 1811 (36); mais alors Parmentier était octogénaire, et ne pouvait plus que montrer du doigt le progrès à la génération nouvelle. Marc concluait dans le même sens en 1813 (37); Larrey et Parent-Duchâtelet en 1827, et surtout, dans un travail trop peu connu, MM. Villeroy en 1830 (38); et d'autres encore depuis (39). Mais après ces opinions tant de fois émises en faveur de la viande de cheval, après ces vœux tant de fois reproduits et souvent si bien justifiés, où sont les efforts faits pour les réaliser ? On en cherche en vain, non-seulement la preuve, mais la trace. Ce qu'il fallait faire, on l'a dit, quelquefois on l'a prouvé; mais on s'est toujours rrêté au moment de passer de la théorie à l'application. On a énoncé la vérité, on n'a pas lutté pour elle; tellement qu'ayant eu parmi nous plus d'interprètes et de plus illustres qu'en aucun autre pays, elle y était restée sans défenseurs.

Voyez, au contraire, ce qui s'est passé et se passe encore de l'autre côté du Rhin? Où le préjugé contre la viande de cheval fut-il jamais plus général, plus puissant, et, le mot n'est pas trop fort, plus violent? Mais, en Allemagne, partout des efforts pratiques à côté de l'enseignement théorique, des actes à l'appui des paroles; et partout, comme conséquence, le succès; et plus tôt qu'on ne pouvait l'espérer. Ceux qui les premiers se sont faits les propagateurs, et presque les apôtres de l'emploi alimentaire de cette viande si dédaignée, devaient s'attendre à une résistance aussi opiniâtre que vive; peut-être croyaient-ils, comme tant de novateurs, n'agir sur la génération actuelle qu'au profit des générations futures. S'ils ont eu cette prévision, ils ont eu bientôt le bonheur de reconnaître qu'ils s'étaient trompés. Il a suffi aux Sociétés protectrices des animaux de lutter quelques années contre le préjugé, pour qu'il fléchît presque partout.

On a ri, et au moins autant qu'on l'eût fait en France, des premiers *hippophages* allemands, et des repas presque publics par lesquels ils venaient renouer, après dix siècles, la chaîne des temps. Qu'ont fait les *hippophages*? Se sont-ils découragés? Non, ils ont recommencé, et, par la puissance de l'exemple, ils se sont fait comprendre; ils ont vaincu. Quelques années à peine écoulées, les rieurs eux-mêmes avaient compris; ils étaient convertis; ils venaient s'asseoir à leur tour aux *banquets de*

cheval, sans avoir même à craindre qu'on retournât contre eux leurs propres épigrammes : le temps les avait déjà émoussées.

En Autriche, la résistance s'est produite sous une autre forme : au lieu de l'esprit et des traits malins, la force matérielle, la violence; heureusement, plus impuissante encore et plus rapidement vaincue. Un jour, en 1853, les ouvriers de Vienne allèrent jusqu'à s'ameuter contre un banquet hippophagique : il fallut à la hâte en suspendre les apprêts; les convives furent contraints de se retirer devant les menaces populaires, et les « défenseurs du peuple » crurent l'avoir pour longtemps délivré de la viande de cheval. Mais la propagande ne fit que changer de moyens, et un an ne s'était pas écoulé que l'*hippophagie* avait gain de cause. Dès 1854, la chair de cheval se débitait publiquement à Vienne, et la consommation s'élevait dans l'année à 472 000 livres allemandes ou 264 325 kilogrammes, fournis par 1180 chevaux. Dans une seule quinzaine, « il s'était » vendu 32 000 livres, » dit M. le docteur Lortet, et au commencement de 1855, on pouvait « évaluer à » 10 000 le nombre des habitants qui consommaient » habituellement de la viande de cheval (40). » S'il y avait aujourd'hui une émeute, elle serait contre ceux qui voudraient fermer ces mêmes boucheries, si longtemps réprouvées par le préjugé populaire.

Quand on en est là en Allemagne, se peut-il que nous restions longtemps en France où nous en

sommes encore? Continuer à dire non sur une des rives du Rhin quand on a dit oui sur l'autre, « erreur en deçà, vérité au delà ; » est-ce possible de notre temps, lorsque, sur l'une et sur l'autre, les mêmes besoins, plus grands même chez nous, dictent la même réponse, et quand les mêmes faits l'autorisent? Le préjugé peut longtemps « tenir la lumière sous le boisseau » ; mais, quand elle en est sortie, « elle éclaire, dit l'Évangile, tous ceux de la maison. »

Comment et quand s'accomplira ce qui reste à faire? Il y a quinze mois, seul encore contre tous, j'aurais répondu : Je l'ignore. Aujourd'hui j'ai le droit d'être moins réservé. Après les expériences décisives d'Alfort et de Toulouse, et les essais que j'ai faits moi-même à Paris; avec le concours si général de la presse, les rapides progrès de l'opinion publique, et les dispositions actuelles de la haute administration, il est impossible que le vœu de Géraud, de Parmentier, de Parent-Duchâtelet, du Conseil de salubrité, ne se réalise pas prochainement; que quelques-unes de nos grandes villes n'aient bientôt des boucheries spéciales, comme en ont la Suisse, à Schaffhouse, la Belgique, à Vilvorde, et l'Allemagne presque partout. Et il est inévitable aussi que ce qui a eu lieu dans ces pays se renouvelle chez nous : quelques acheteurs se présenteront d'abord, amenés par l'attrait du bon marché, ou à titre d'expérience; puis l'exemple

donné, un plus grand nombre, et bientôt la multitude de ceux pour qui l'économie est une nécessité de tous les jours, c'est-à-dire l'immense majorité de la classe ouvrière. Plusieurs kilogrammes au prix d'un seul, c'est pour des millions de Français la possibilité de manger presque quotidiennement de la viande au lieu d'une fois par semaine, comme dans nos villes, ou toutes les semaines, au lieu de tous les mois ou moins encore, comme dans nos campagnes (41); et de tels bienfaits sont trop faciles à apprécier pour que chacun ne les veuille pas pour lui-même, dès qu'il les voit chez son voisin (42).

Que l'administration se décide donc à faire le premier pas : le reste se fera ensuite de lui-même, et le préjugé contre la viande de cheval ira rejoindre le préjugé contre la pomme de terre sur la longue liste des erreurs et des maux dont le progrès des lumières a affranchi le genre humain.

DIX-SEPTIÈME LETTRE.

RÉSUMÉ.

Nous sommes enfin au terme de cette longue discussion où vous m'avez si patiemment suivi, et je vais poser la plume, mais non sans vous avoir encore demandé un moment d'attention. Notre point de départ est si loin déjà qu'il peut n'être pas inutile de le rappeler, et de nous rendre compte du long chemin que nous venons de faire ensemble.

Nous sommes partis de deux faits. L'un depuis longtemps démontré par la physiologie et l'hygiène :

La viande est l'aliment, par excellence, de l'homme (surtout dans les pays froids ou tempérés).

L'autre, non moins solidement établi par la statistique et l'économie sociale :

La viande fait encore défaut à une partie de la population de nos villes, à une très grande partie des habitants de nos campagnes.

Ce sont là mes deux prémisses, et elles sont inattaquables ; par conséquent aussi cette première conclusion :

Il est nécessaire, il est urgent d'augmenter la consommation de la viande, et dans une proportion considérable.

Où trouver cette viande si nécessaire ?

Je l'ai fait voir. On peut espérer beaucoup, pour l'avenir, de l'acclimatation de nouvelles espèces alimentaires, et des progrès de l'agriculture ; mais, dans le présent, et de longtemps encore, la seule ressource à laquelle nous puissions recourir efficacement, c'est la viande de cheval : immense et inépuisable réserve, puisqu'elle répare sans cesse ses pertes, et dont la valeur brute n'est rien moins que le *sixième* de la viande fournie par le bœuf ou le cochon, les *deux tiers* de celle du mouton et de la chèvre pris ensemble, le *quatorzième* de toutes les viandes de boucherie et de charcuterie.

Si cela est, et je l'ai démontré, comment ne pas tirer cette seconde conclusion ?

Il faut se hâter de rendre à la consommation près de deux millions de rations chaque jour affectées à des usages secondaires, ou même entièrement perdues.

A moins cependant que cette viande si abondante ne soit malsaine, que l'hygiène n'en condamne l'usage. Est-elle malsaine ? Vieille erreur faussement attribuée à Galien ; crainte *puérile* des médecins

chinois, démentie par l'expérience autant de fois que l'expérience est intervenue :

La viande de cheval est saine, parfaitement saine.

A moins encore qu'elle n'inspire à l'homme, par son aspect ou son mauvais goût, une répugnance invincible. Cela est-il ? On le disait généralement autrefois ; on le répète souvent de nos jours ; mais qui ? Et sur quelles preuves ? Ceux qui déclarent que la viande de cheval n'est pas mangeable, sont, presque sans exception, des personnes qui n'en ont jamais mangé. Elles ne *savent* pas, elles *croient ;* elles ne prononcent pas un *jugement*, elles obéissent à un *préjugé ;* et à leur préjugé, j'oppose tant de faits et d'ordres si divers, qu'il est impossible de ne pas se rendre à cette conclusion :

La viande de cheval n'est pas seulement mangeable, elle est bonne.

Ne vous ai-je pas, en effet, montré successivement :

Toutes les espèces congénères du cheval, tenues, dans les pays qu'elles habitent, pour d'excellents gibiers, souvent pour les meilleurs de tous ;

Le cheval sauvage chassé aussi comme gibier en Asie, en Afrique, en Amérique, autrefois en Europe ;

Le cheval domestique lui-même, utilisé comme animal alimentaire en même temps qu'auxiliaire (parfois même seulement comme alimentaire), en Afrique, en Amérique, en Océanie, presque dans toute l'Asie, et même sur divers points de l'Europe ;

Sa chair, par conséquent, reconnue bonne par les peuples les plus différents par leur genre de vie, et des races les plus diverses : nègre, mongole, malaise, américaine, caucasique (43);

Très estimée jusque dans le VIIIe siècle chez les ancêtres de plusieurs des grandes nations de l'Europe occidentale, chez lesquelles elle était d'usage général, et qui n'y ont renoncé qu'à regret; par obéissance à des prohibitions alors religieusement ou plutôt politiquement nécessaires, aujourd'hui complétement sans objet (44);

Très souvent utilisée, même en Europe et de nos jours, mais dans des circonstances particulières;

Servant de nourriture à un grand nombre de voyageurs, et surtout de militaires, durant leurs voyages ou leurs campagnes;

Souvent prise par les troupes auxquelles on la distribuait, parfois, dans les villes, par le peuple qui l'achetait, pour de la viande de *bœuf;*

Plus souvent encore, et même très habituellement, débitée sous ce même nom ou comme viande de *chevreuil*, dans les restaurants, sans que les consommateurs soupçonnent la fraude ou s'en plaignent;

Enfin, si elle a été souvent acceptée comme bonne sous de faux noms, déclarée telle aussi par tous ceux qui l'ont soumise, pour se rendre compte de ses qualités, à des expériences bien faites, c'est-à-dire, qui l'ont goûtée dans les conditions voulues,

suffisamment *rassise*, et provenant de chevaux sains et reposés ? Et elle s'est même trouvée bonne, lorsqu'elle était fournie par des individus de seize, de vingt, de vingt-trois ans : fait capital que vous avez vu constater, à Alfort et à Toulouse, dans des circonstances qui ne peuvent laisser la moindre place au doute. Après de tels essais, vraiment dignes du nom d'expériences scientifiques, ne suis-je pas fondé à dire que le vieux préjugé a fait son temps, et ne saurait subsister plus longtemps que dans les esprits obstnément fermés à toute innovation, comme l'œil de l'oiseau de nuit à tout rayon de lumière ?

La viande de cheval, si abondante, si saine, est donc, en même temps, bonne et très propre à entrer dans la consommation.

Arrivé là, n'avais-je pas le droit de m'arrêter ? Je ne l'ai pas fait cependant. On s'était armé contre moi d'objections dont quelques-unes avaient paru très graves : j'ai voulu les reprendre une à une, et, vous l'avez vu, elles se sont trouvées : les unes puériles, et au-dessous de tout examen : d'autres plus spécieuses, mais, au fond, sans plus de valeur ; erreurs de fait ou erreurs de jugement : les dernières enfin, et précisément les plus graves en apparence, faciles à convertir en arguments favorables à la cause elle-même contre laquelle on les employait. « Tant, disait Bacon, la vérité est sur- » abondante ! »

Et maintenant, ne suis-je pas fondé à demander que

le progrès ne s'arrête pas à notre frontière? qu'un vieux préjugé qui tombe chez nos voisins ne se réfugie pas, presque comme dernier asile, dans la France du XIXe siècle?

Je vous disais dans une de mes lettres : N'est-il pas absurde de perdre chaque mois, par toute la France, *des millions de kilogrammes de bonne viande*, quand, par toute la France aussi, il y a *des millions d'hommes qui manquent de viande;* qui en mangent six fois, deux fois, *une fois* par an; pour qui « le carême est de toute l'année, » de toute la vie?

Je vous laisse maintenant le soin de répondre; je le laisse à tous les amis du progrès et du bien public! Et je n'ajoute qu'un mot :

Dans une question de pure science, le temps n'est rien : la démonstration une fois faite, il importe peu qu'elle soit acceptée un peu plus tôt ou un peu plus tard. La vérité est éternelle : *patiens quia æterna;* elle peut attendre son jour. Mais un progrès qui importe au bien public est toujours trop tard réalisé. Une année peut ne pas compter dans le mouvement général d'une science théorique : un mois, un jour n'est pas à négliger quand il s'agit de ceux qui souffrent. Que chacun fasse donc son devoir; et le devoir, c'est tout ce qu'on peut pour son pays et pour ses semblables. Homme de science, j'ai dit; à d'autres, l'action.

NOTES

DE LA TROISIÈME PARTIE.

---

(1) Pour les deux discussions sur la viande de cheval, voyez le *ulletin des séances de la Société impériale et centrale d'agriculture*, série, t. X, p. 136 et suiv., séance du 21 février 1855;
Et le *Journal de Toulouse*, n° du 26 janvier 1856. Ce journal nd compte de la séance que l'Académie des sciences de Toulouse ait tenue le 17 janvier.

(2) *Epître aux Corinthiens*, I, x, 25.
L'Evangile dit aussi : « Mangez ce qu'on vous présente. *Mandu- te quæ apponuntur vobis.* » (Saint Luc, x, 8.)

(3) KEYSLER, *loc. cit.*, p. 322.
« Actuellement, dit aussi Jean-Pierre FRANK, que les causes qui it amené l'interdiction de l'usage de la chair de cheval n'existent us, ne devrait-on pas l'introduire de nouveau dans les habitudes peuple pour lequel cette viande était jadis un mets favori ? »
« Je ne conçois pas le motif de l'aversion qu'inspirerait l'usage une viande aussi pure que celle du cheval », ajoute ce célèbre édecin, dans un passage étendu, reproduit par M. VERHEYEN, dans savant rapport déjà cité. (Voy. la note 45 de la 2e partie.)
Pour les causes qui ont fait abandonner l'usage de la viande de eval, voyez la Lettre VIII, p. 107 et suiv., et les notes 44 et suiv. la 2e partie.

(4) PELLOUTIER, dans l'ouvrage déjà cité (note 43 de la 2e partie), . IV, chap. VIII, t. II, p. 455.
« C'est une chose véritablement curieuse, ajoute Pelloutier, de oir les questions que Boniface, apôtre des Germains, proposait uelquefois au Pape, et la complaisance avec laquelle le souverain ontife répondait à des demandes qui regardaient la cuisine plutôt

que la conscience. Voici ce que le pape Zacharie répondait au prélat dans une de ses lettres : « Vous me demandez encore combien » il faut garder le lard avant de le manger. Les Pères n'ont rien » ordonné là-dessus ; l'avis que j'ai à vous donner sur votre demande » est, cependant, qu'il ne faudrait pas le manger qu'il n'eût été » séché à la fumée ou cuit au feu. »

(5) C'est PARENT-DUCHATELET qui atteste ce fait dans son *Rapport* de 1827, déjà plusieurs fois cité. Voy. le § XI où ce savant médecin traite de l'*Emploi de la chair musculaire*. Il s'exprime ainsi, pages 36 et 37 :

« A l'aide d'une autorisation accordée par la Préfecture de police, il était permis à tout particulier d'en faire entrer dans Paris *autant qu'il en voulait*. Beaucoup de gens profitent de cette permission et en transportent des masses assez considérables qui ne leur coûtent presque rien, puisqu'*ils peuvent en remplir une hotte pour la somme de* 3 *sols*. Que devient cette chair entre leurs mains ? »

(6) Le Muséum d'histoire naturelle, comme je l'ai dit plus haut, paie 4 francs par tête la viande des chevaux abattus pour la nourriture des animaux de la Ménagerie.

(7) J'extrais ces chiffres d'un rapport du Comité de surveillance de la Société royale de zoologie de Bruxelles, dont M. Linden, directeur du Jardin zoologique, a bien voulu m'adresser un extrait.

Le prix de la vente au détail, à Vilvorde, est indiqué d'après une note qu'a bien voulu me remettre M. Poisson, ancien sous-préfet de Reims et de Douai, aujourd'hui secrétaire général du Conseil de salubrité.

(8) *Moniteur universel* du 16 février 1855. Cet article, rédigé par M. Charles FRIÈS, est le compte rendu de deux leçons que je venais de faire au Muséum d'histoire naturelle. Il a été reproduit, soit en entier, soit en partie, dans la plupart des journaux de Paris, des départements et de Belgique. Il a été traduit en allemand, en espagnol (et sans doute, à mon insu, dans d'autres langues).

Un autre compte rendu des mêmes leçons, dû à M. Charles ROUX, a paru dans la *Gazette médicale*, n° du 10 mars 1855. Cet article, rédigé avec beaucoup de soin, a été aussi reproduit, mais seulement par la presse scientifique.

Je ne saurais terminer cette note sans remercier aussi les auteurs des nombreux comptes rendus de mes leçons récentes sur la même question, qui ont paru soit au moment même où je venais de les faire (mars 1856), soit depuis. J'ai déjà eu occasion de renvoyer à ceux de M. DELVAILLE, publiés dans deux numéros de la *Revue des*

cours publics, 9 et 16 mars, et qui ont paru depuis à part (voy. la note 23 de la 2e partie). Avec ces comptes rendus, je dois citer surtout ceux d'un autre membre de la Société impériale d'acclimatation, M. Henri GOJON, dans le *Journal des connaissances médicales*. n° du 10 mars, et dans la *Presse littéraire*, n° du 15; de M. FOUCOU, dans l'*Ami des sciences;* et de M. FRIÈS, dans le *Moniteur*, n° du 13 avril.

Avant mes leçons de février 1855 et mars 1856, auxquelles la presse a donné un si grand retentissement, j'avais déjà traité à plusieurs reprises dans mes cours au Muséum, et presque avec les mêmes développements, de l'usage alimentaire de la viande de cheval. (Je l'avais fait pour la première fois dans le cours de 1847-1848). Mais le moment n'était pas venu, où ces idées devaient être comprises : la faveur publique ne s'attachait pas, comme elle le fait aujourd'hui, à toutes les questions qui intéressent l'alimentation publique.

(9) Dans un excellent travail, déjà cité, et qui est resté jusqu'à ce jour dans un oubli complet (voy. les *Mém. de l'Acad de Metz*, 11e année, 1829-1830, p. 268), MM. Villeroy ont depuis longtemps pris la peine (qu'ils eussent pu s'épargner) de discuter cette objection si souvent répétée :

« Si les chevaux vont à la boucherie, il n'en restera plus assez pour le travail, et leur prix deviendra exorbitant. »

Après avoir formulé l'objection en ces termes, MM. Villeroy y répondent ainsi :

« Il se passera bien des années avant que la consommation de la viande de cheval égale celle de veau, de vache et de bœuf, dont l'espèce ne menace certainement pas d'être détruite, et dont les prix ne sont pas excessifs. Mais, si nous en venons à ce point, si l'on consomme même dix fois plus de chevaux que l'on ne consomme aujourd'hui de bœufs, soyez encore sans inquiétude, soyez certains que, pour 10 poulains élevés aujourd'hui, on en élèvera 100, on en élèvera 1000. »

MM. Villeroy veulent, comme on le voit, l'élève, et, comme ils le disent ailleurs, l'engraissement du cheval pour la boucherie. Sur ce point, je ne suis pas de leur avis; et sans nier ce qu'il peut y avoir de vrai dans leur opinion, je demande tout simplement qu'on ne laisse pas perdre la chair des chevaux qui touchent au terme de leur carrière; qu'on utilise ces animaux une seconde fois après leur mort comme alimentaires, après les avoir utilisés une première fois, et jusque dans leur vieillesse, comme auxiliaires.

Dans le système de MM. Villeroy, on aurait sans doute une viande bien meilleure, mais elle serait chère; et l'essentiel est d'obtenir

une viande qui, tout en étant d'une qualité inférieure, quoique bonne encore, puisse se vendre beaucoup au-dessous du cours des autres viandes. En d'autres termes, *l'essentiel n'est pas d'avoir quatre bonnes espèces de boucherie*, au lieu de trois; *mais d'avoir une viande économique* et à la portée de tout le monde.

Cette viande économique, les chevaux seuls peuvent nous la donner : non les jeunes chevaux *engraissés*, mais les vieux chevaux *reposés;* et ils nous la donneront sans qu'il en résulte, ni une diminution sensible dans le nombre des animaux employés aux travaux de l'agriculture et aux transports, ni cette hausse « exorbitante » du prix des chevaux, que quelques-uns ont cru devoir être la conséquence inévitable des mesures que je demande.

(10) J'emprunte cette citation à M. BARRAL, *Agriculture pratique*, n° du 5 décembre 1855, p. 522. Le savant chimiste et agronome assure qu'elle est « textuelle ».

(11) *Indépendance Belge*, n° du 21 décembre 1855; et d'après elle, plusieurs journaux de Paris et des départements.

(12) 100 kilogrammes de viande de cheval fournissent, d'après LIEBIG, *loc. cit.*, 72 grammes de créatine; la même quantité de viande de bœuf ne donne que 62 grammes.

Voyez la note 1 de la 2e partie.

(13) Voyez RICHARD (du Cantal), *Dictionnaire d'agriculture*. J'ai cité, page 34, le passage auquel je renvoie.

(14) De telles craintes ont, à diverses époques, et notamment en 1811, préoccupé l'administration de la police, ainsi que nous l'apprend PARENT-DUCHATELET. Voyez ci-après, p. 238, la note 36.

Espérons que les autorités actuelles sauront être plus éclairées, plus fermes, plus vraiment amies du peuple; assez, s'il le fallait, pour le mécontenter un instant. Les plaintes, s'il devait y en avoir, se changeraient bientôt en témoignages de reconnaissance.

(15) Pour le *Rapport de* CHAUSSIER, voyez la *Décade philosophique*, an XI, 2e trimestre, n° X, p. 16.

Et pour celui de PARENT-DUCHATELET, les *Annales d'hygiène publique*, t. XIV, 2e partie.

Pour ce dernier, voyez aussi les œuvres de l'auteur, réunies sous le titre d'*Hygiène publique*, t. II, p. 445 et suivantes; 1836.

(16) RENAULT, *Études expérimentales et pratiques sur les effets de l'ingestion des matières virulentes dans les voies digestives de l'homme et des animaux*. (Voy les *Comptes rendus de l'Académie des sciences*, t. XXXIII, 1851, p. 533.)

(17) Notes du grand *Rapport de* Parent-Duchatelet, *sur l'enlèvement et l'emploi des chevaux morts*, note 44, p. 108.

(18) Même Rapport, p. 18 et suiv., et surtout *Hygiène publique*, II, p. 147 et suivantes.

Dès 1786, un savant médecin, Géraud (dans un ouvrage sur la *uppression des fosses d'aisances*, in-12), signalait les mêmes faits : « Il entre furtivement dans les grandes villes, disait-il, une uantité considérable de viande de *cheval* et d'*âne* qui, après la arrière, est vendue sous le nom de *bœuf*, de *veau*, et l'on donne ette viande à meilleur compte que celle sous le nom de laquelle lle est vendue. »

(19) Je trouve dans le savant Rapport déjà cité p. 150, de M. le locteur Verheyen, et dans le remarquable travail de MM. Villeroy, nséré dans les *Mémoires de l'Académie de Metz* (1829-1839, p. 268), les renseignements très précis sur les mesures prises en Danenark, afin que le peuple n'achète que la viande des chevaux sains, t l'achète sous son vrai nom, et, par conséquent, à bon marché.

Voici d'abord ce que dit M. Verheyen :

« Les descendants des anciens Scandinaves, les Danois, sont, armi les peuples civilisés de l'Europe, les premiers qui ont fait etour à la chair de cheval. Pendant le siége de Copenhague, en 1807, le gouvernement autorisa le débit du cheval dans les boucheries. Quarante années se sont écoulées depuis cette autorisation, t quoique les circonstances qui l'ont provoquée aient été de courte lurée, le cheval n'a pas discontinué d'alimenter les abattoirs ; mais a police intervient afin de donner au public tous ses apaisements ur la qualité de la viande. Le boucher qui veut abattre un cheval loit le soumettre préalablement à la visite du vétérinaire chargé de 'inspection des bêtes de boucherie. Lorsque l'animal est sain, il lui imprime une marque sur les quatre sabots ; ces parties ne peuvent, sous aucun prétexte, être séparées du corps que l'on divise en quatre quartiers. Les acheteurs acquièrent ainsi la certitude d'avoir une viande saine.

» Il existe même dans la capitale du Danemark une boucherie privilégiée qui ne débite que de la chair de cheval ; elle est placée sous la surveillance de l'École vétérinaire. La viande s'y vend, prix moyen, à raison de 12 centimes la livre. »

Ce prix serait trop bas, d'après MM. Villeroy, dont les renseignements paraissent puisés aux meilleures sources :

« Il y a déjà, à Copenhague, disent-ils, p. 272, une boucherie où l'on ne vend pas d'autre viande (que celle de cheval), et l'on y a débité dans les six premiers mois de son établissement 170 che-

vaux. On tue aussi en Danemark des chevaux dans bien des ménages particuliers, et il n'est pas rare de trouver des gens qui préfèrent cette viande rôtie au bœuf.

» Dans les prisons du même pays, les détenus sont nourris de chair de cheval.

» La viande grasse de cheval vaut, à Copenhague, 5 à 6 schillings; la graisse, 2 à 3. Un cheval de forte taille, gras, présente ainsi une valeur assez considérable; mais la plupart de ceux que l'on tue n'étant pas gras, la viande ne vaut ordinairement que de 3 à 4 schillings. (Le schilling de Danemark vaut 0f,058, et la livre danoise, 501 grammes.)

» On prépare le cheval bouilli, rôti, et on le sale. On prépare aussi avec la viande de cheval toutes sortes de saucisses. »

(20) J'appelle *système danois*, par opposition au *système allemand*, la vente dans les boucheries ordinaires, qui est la plus usitée en Danemark. Elle n'est pourtant pas la seule en usage, comme on l'a vu dans la note précédente.

(21) Voici le système proposé par PARENT-DUCHATELET, ou plutôt par la Commission dont il était l'organe, dans le Rapport tant de fois cité, p. 72. Ce passage est trop important pour que je ne le reproduise pas en entier, malgré son étendue.

« Pourquoi laisser le pauvre dans ces alternatives d'être mal nourri, ou de payer au delà de sa vraie valeur la viande qu'il achète ? Pourquoi ne pas remédier franchement à ces inconvénients? On pourrait le faire bien facilement en établissant dans le clos central d'équarrissage un abattoir particulier. Les chevaux amenés vivants seraient examinés par l'inspecteur; ceux qui seraient jugés sains et assez gras seraient conduits à l'abattoir, y seraient tués, saignés et ouverts avec soin; la chair serait divisée et préparée comme l'est celle des bœufs. Cette viande choisie serait envoyée à Paris pour y être vendue dans un endroit particulier. La classe indigente trouverait ainsi à volonté une ressource qui lui manque maintenant, et mettrait bientôt de côté toute prévention, lorsqu'elle serait assurée de la surveillance de l'autorité, et lorsqu'elle aurait l'avantage du bas prix et de la bonne qualité. Nous faisons des vœux pour que cette question soit examinée avec soin, et pour que l'on profite de l'occasion qui se présente de tirer parti de substances alimentaires, saines, abondantes, à vil prix, et dont l'emploi n'a pas jusqu'ici profité à la classe indigente.

» La portion de chair qui serait rebutée pour la nourriture de l'homme serait destinée à la Ménagerie du Jardin du roi, à la nourriture des chiens, des cochons, des poules, etc., et ce qui resterait

de disponible, au lieu d'être vendu comme engrais, devrait être ou employé à la fabrication de l'adipocire, ou conservé soit au moyen d'une bouillie claire de chaux, de l'acide pyroligneux et de la dessiccation à l'air, soit en comprimant ces muscles à la presse hydraulique, et en achevant de les dessécher en les exposant sur des cadres garnis de filets dans les séchoirs de l'établissement. La chair ainsi desséchée pourrait être gardée en magasin sans inconvénient pour la salubrité, et deviendrait ainsi une grande ressource, soit pour la nourriture des animaux en hiver et hors des villes, soit pour les fabriques de produits ammoniacaux et de bleu de Prusse. »

Parent-Duchâtelet préfère, comme on le voit, le système allemand, c'est-à-dire la vente dans des boucheries spéciales. Ce système est assurément préférable où il peut être appliqué, c'est-à-dire à Paris et dans les très grandes villes.

Dans les petites villes et dans les bourgs, on devra, au contraire, recourir au système danois. Il est clair que dans ces localités, on ne pourrait abattre assez de chevaux pour alimenter des boucheries spéciales.

(22) Ce qui a lieu chez nous, se passe de même dans tous les pays où la législation est la même. Partout où la vente publique n'est pas autorisée, on vend clandestinement, et avec tous les abus et tous les inconvénients qui s'attachent à un commerce non surveillé.

Pour la Belgique, voyez Verheyen, *loc. cit.* :

« La chair de *la plupart des chevaux morts* ou abattus, dit ce savant médecin, est débitée, et lorsqu'elle a trop perdu de sa fraîcheur, on la convertit en saucisses. Les fréquentes saisies atténuent le mal, mais ne l'extirpent pas. Des équarrisseurs, traqués par la police locale, ont transporté leur établissement au delà des limites de la commune, où ils exercent librement leur industrie. »

L'autorité, ajoute M. Verheyen, « ne peut empêcher ; elle a le droit de régulariser » ; et elle peut le faire « en autorisant la vente de la viande de cheval, exposée publiquement » ; viande qui « mérite, dit-il, d'être réhabilitée, et de contribuer à fournir aux classes souffrantes l'élément azoté dont elles ont un si urgent besoin. »

Est-ce par déférence pour l'opinion et le vœu de M. Verheyen et de la Commission de l'Académie royale de médecine de Belgique, dont il était le rapporteur, que l'autorité a permis, quelques années plus tard, l'ouverture d'une boucherie de cheval à Vilvorde, près Bruxelles ?

(23) Rapport de 1827, p. 36 et 38.

(24) Lortet, article inséré dans le *Courrier de Lyon*, n° du 22 février 1855.

Le travail inédit publié, à la fin de ce volume, dans les pièces justificatives, est le développement de cet article.

(25) « Utile ou nuisible ; aliment ou poison » ; et non pas seulement dans les circonstances ordinaires, à la porte des villes et dans les campagnes ; mais à la guerre, et surtout dans les siéges.

C'est ce qu'a parfaitement compris M. Barral, dans un article déjà cité (voy. *Agriculture pratique*, 5 décembre 1855), et auquel les circonstances, au moment où il fut publié, ne donnaient que trop un intérêt d'actualité :

« En Crimée, dit le savant chimiste et agronome, nos soldats se » sont trouvés réduits à des portions de porc salé, bien inférieur » en qualité à la chair des chevaux qui mouraient à côté d'eux. » Cependant ils laissaient le plus souvent les cadavres de leurs » pauvres coursiers *se putréfier et répandre les exhalaisons les plus* » *malsaines*. Le préjugé les empêchait généralement d'en manger ! »

(26) Dans la note inédite qui sera insérée à la fin de ce volume, parmi les pièces justificatives.

(27) En parlant des mauvais traitements que subissent les vieux chevaux, je n'ai voulu tenir compte que des faits qui se produisent habituellement et sont presque de notoriété publique. Que serait-ce si j'avais voulu mentionner des faits qui, heureusement, sont rares, ou même, je veux l'espérer, controuvés ! On lit dans un article de M. le docteur Perner, de Munich, inséré dans le *Bulletin de la Société protectrice des animaux*, à Paris, 2e année, 1856, n° 2, p. 71 :

« Nous savons qu'il est des équarrisseurs qui revendent des chevaux au lieu de les tuer, et qui leur préparent ainsi une longue agonie ; car l'acheteur, pour utiliser les pauvres bêtes jusqu'au dernier souffle, les attelle et les bat jusqu'à ce qu'ils tombent morts.

» On nous a même assuré qu'un équarrisseur, après avoir égorgé de vieux chevaux, les forçait à traverser un champ pour l'engraisser de sang jusqu'à leur complet épuisement! »

(28) Le Rapport de Parent-Duchâtelet a été rédigé en 1826. Voyez la note 27 de la 1re partie.

(29) MM. Villeroy n'avaient pas attendu qu'il existât des Sociétés protectrices des animaux pour poser et résoudre la question comme elles l'ont fait. Ils s'expriment ainsi dans leur remarquable note sur cette question : *Pourquoi ne mange-t-on pas la chair de cheval?* (Voy. les *Mémoires de l'Acad. de Metz*, 11e année, 1829-1830, p. 268.)

« Quoi! me dira-t-on, vous voulez nous faire manger ce bel animal, ami de l'homme, qui partage avec lui les travaux des champs et la gloire des combats?... Ames sensibles, vous demanderai-je à mon tour, comment le traitez-vous, ce noble animal, cet ami, lorsqu'il est hors d'état de vous servir?... Votre sensibilité s'émeut à la pensée de manger du cheval, mais votre gourmandise fait-elle grâce à l'agneau, au pigeon, si doux, si innocents? Epargnez-vous le bœuf qui laboure vos champs;... la vache qui vous a nourris de son lait?

» Que l'animal le plus utile pendant sa vie le soit donc aussi après sa mort. Que le couteau du boucher le prive d'un seul coup d'une vie qui ne peut plus se prolonger sans être malheureuse, et, *si vous avez quelque pitié*, ne faites plus subir à sa vieillesse un véritable martyre. »

Il y a dans la note de MM. Villeroy plusieurs autres passages remarquables. Malheureusement, on a laissé cette note dans l'oubli: insérée, comme appendice, à la fin d'un Mémoire fort étendu sur le cheval et le bœuf comparés au point de vue de l'agriculture; elle a échappé à presque tous les auteurs qui ont écrit sur la viande de cheval.

(30) Les Sociétés protectrices françaises des animaux se sont beaucoup moins occupées que leurs sœurs d'Allemagne de l'emploi alimentaire de la viande de cheval; mais leur opinion est la même. M. Lortet, président de la Société protectrice des animaux de Lyon, a publié dans le *Courrier* de cette ville un article cité plus haut (note 24), et, après me l'avoir adressé, il y a joint presque aussitôt une note manuscrite plus étendue, plusieurs fois mentionnée dans ces Lettres, et qui sera publiée plus loin *in extenso*.

La Société protectrice de Paris, qui, sous la présidence de l'honorable M. de Valmer, a acquis une si grande autorité dans toutes les questions morales relatives aux animaux, ne s'est pas bornée à se prononcer incidemment, à plusieurs reprises, dans ses publications, en faveur de l'emploi alimentaire de la viande de cheval; mais un rapport approfondi doit lui être fait prochainement sur cet emploi par un de ses membres les plus distingués, M. le docteur Blatin, au nom d'une Commission instituée par la Société en 1855. Je ne crois pas être indiscret en ajoutant que cette Commission, qui compte dans son sein des membres très éclairés de la haute administration, s'est occupée des moyens pratiques, propres à réaliser ce progrès le plus promptement possible.

La seule Société protectrice des animaux qui ne se soit pas jusqu'à ce jour prononcée en faveur de l'emploi alimentaire de la viande de cheval, est celle de Londres. Les vieux chevaux sont moins maltraités en Angleterre qu'en France et en Allemagne. La Société

protectrice de Londres n'avait donc pas, pour se saisir de la question de la viande de cheval, les mêmes motifs que les Sociétés du continent.

(31) Au nom de Turgot, la reconnaissance publique doit ajouter celui d'un prélat, très généralement et très injustement oublié parmi les précurseurs de Parmentier. Jean-Sébastien de Barral, évêque de Castres, a les mêmes droits à ce titre que Turgot.

Dès 1765, il faisait distribuer des pommes de terre par les curés de son diocèse, combattant partout le préjugé, recommandant la nouvelle plante alimentaire, obtenant des riches la concession temporaire de terrains, pour des essais dont le produit servait à la nourriture des pauvres. Voilà ce qu'a fait Barral seize ans avant l'ouvrage de Parmentier sur les *végétaux nourrissants*, et vingt-quatre ans avant son traité sur la culture et les avantages de la pomme de terre. Et cependant ceux qui ont écrit l'histoire du plus grand progrès agricole qu'ait vu s'accomplir le XVIIIe siècle ont généralement omis le nom de cet évêque chez lequel l'esprit de progrès s'alliait si heureusement à ce qui est, par excellence, l'esprit du christianisme : la charité.

(32) Voy. RICHARD (du Cantal), *Dictionnaire raisonné d'agriculture*, t. II, p. 279.

C'est de l'article *Parmentier* de l'excellent dictionnaire de M. Richard, que j'ai extrait le curieux *arrêt*, cité dans la note suivante.

(33) *Pernicieuse*. C'est une Cour souveraine, qui déclare telle la pomme de terre, et, à ce titre, en défend la culture. Voici les considérants d'un arrêt du parlement de Franche-Comté, en 1630 :

« Attendu que la pomme de terre est une substance *pernicieuse* » et que son usage *peut donner la lèpre...* »

La culture de la pomme de terre a été aussi défendue en Bourgogne.

(34) Que d'autres aliments encore, aujourd'hui acceptés et réputés excellents, dont il a fallu aussi, comme pour la pomme de terre, conquérir l'usage sur de vieux préjugés ! Voyez, par exemple, Henri ESTIENNE et PALISSY ? Le premier nous apprend, dans son *Apologie pour Hérodote*, qu'on jetait autrefois comme impropres à la nourriture de l'homme, les pieds de veau et de mouton, les foies de chapons et les abatis d'oie ; et Palissy dit, dans son *Traité des pierres* :

« J'ai veu aussy de mon tems qu'on n'eust voulu manger les

» pieds, la teste ny le ventre d'un mouton; et à présent, c'est ce
» qu'ils estiment le meilleur. »

Nos ancêtres, qui rejetaient une partie de la viande de mouton, étaient eux-mêmes en grand progrès sur les anciens Egyptiens, auxquels, selon quelques auteurs, la chair de brebis était entièrement défendue. (Voy. VIREY, art. *Nourriture* du grand *Dictionnaire des sc. médicales*, t. XXXVI, p. 344.

LE GRAND D'AUSSY, dans son ouvrage déjà cité, mentionne les faits rapportés par Estienne et Palissy, et donne quelques autres exemples de ces déplorables préjugés qui entraînent si souvent l'homme à se priver de mets aussi bons ou meilleurs que ceux qu'il recherche.

Singulière contradiction! disent MM. VILLEROY, *loc. cit.*, p. 369 : « Le catholique voit en pitié le juif qui a horreur de la chair de » porc; le Français rit du Russe auquel une grenouille fricassée fait » soulever le cœur; vous mangez des écrevisses, des huîtres, des » escargots, des andouilles de porc, de la fiente de bécasse;... et » vous repoussez l'idée de faire usage de la viande de cheval! »

(35) GÉRAUD, ouvrage déjà cité sur la *suppression des fosses d'aisances et de toute espèce de voirie*, in-12, Amsterdam et Paris, 1786.

Après le passage cité page 216, Géraud ajoute :

« Pourquoi n'aurions-nous pas des étaux de boucherie où l'on » vendrait publiquement cette viande? Elle serait d'une grande » ressource, surtout dans ce temps-ci, où la chair de nos animaux » ordinaires est à un prix qui ne permet guère aux malheureux de » s'en nourrir. »

« Si la vente de la viande du cheval était libre, dit aussi très justement Géraud, elle serait meilleure et plus avantageuse, parce que l'on tuerait l'animal encore bien portant, sans attendre qu'une maladie, un accident ou la vieillesse le fît périr. »

(36) Le Conseil de salubrité s'est montré à plusieurs reprises favorable à la viande de cheval, et à la vente publique de cette substance alimentaire.

Je citerai comme preuves à l'appui de cette assertion :

1° Un Rapport fait en 1811 par une commission du Conseil de salubrité, que venait de consulter le Préfet de police (M. Pasquier). Cette Commission se composait de Parmentier, Cadet et Pariset. Ses conclusions furent qu'il y avait lieu d'interdire la vente de la viande de cheval aux clos d'équarrissage (où la surveillance est impossible ou très difficile), mais de « désigner des lieux où cette viande serait » vendue, après avoir été journellement inspectée et reconnue saine » par les agents de la police.. » et « où les consommateurs iraient

» acheter ce qu'il leur faudrait. » (Cité par PARENT-DUCHATELET, *Hyg. pub.*, t. II, p. 150 et 176.)

2° Un autre Rapport fait en 1826 par la Commission nommée en 1825 par le Préfet de police (M. Delavau) pour l'examen de toutes les questions relatives à l'équarrissage (voy. p. 65, note 27 de la 1re partie), et auquel le savant rapporteur, tant de fois cité dans ce volume, a donné une si grande importance. Voici le résumé et les conclusions de ce Rapport telles que les donne Parent-Duchâtelet lui-même, *Hyg. publ.*, t. II, p. 151 :

« La Commission de 1825 ayant acquis la preuve qu'une portion considérable de la viande de cheval qu'on faisait entrer à Paris pour la nourriture des chiens, servait à la nourriture de la classe indigente, et considérant que *cette viande a fort bon goût, qu'elle nourrit comme celle des animaux qui approvisionnent nos boucheries ;* que les ouvriers de Montfaucon qui en consomment se portent bien ; qu'il est peu de militaires qui n'aient été contents de trouver une telle ressource dans des positions difficiles ; et, enfin, que plusieurs gouvernements ont permis la vente publique de la chair de cheval pour la nourriture de l'homme ; cette Commission, disons-nous, proposa, dans son Rapport, de *régulariser la vente* de la viande du cheval, en y donnant son consentement, et en établissant, dans un clos central d'équarrissage, *un abattoir particulier pour les chevaux* qu'un inspecteur aurait jugés sains et en assez bon état pour servir à la nourriture ; on les y aurait tués, saignés et ouverts avec soin, et leur chair, divisée et préparée comme celle des bœufs, aurait été vendue au marché sous sa véritable désignation. »

Ces deux rapports, auxquels les noms de leurs auteurs donnent une si grande autorité, sont les deux seuls documents officiels par lesquels le Conseil de salubrité ait, à ma connaissance, exprimé son opinion favorable à la viande de cheval. Mais, ajoute Parent-Duchâtelet, note de la page 153, ce n'est pas à deux reprises, mais « *toujours* que l'établissement d'une boucherie particulière pour la » vente publique de la viande de cheval a été l'objet du désir du » Conseil de salubrité. Cadet de Gassicourt le témoignait dans un » manuscrit sur la salubrité qu'on trouva dans ses papiers à l'époque » de sa mort. »

Malheureusement on eut la crainte (et j'ai dit plus haut, page 184, qu'on l'a eue encore dans ces derniers temps) que « s'il venait à se » manifester quelque maladie dans la ville, on ne l'attribuât à l'usage » de cette viande, et qu'on ne fût tenté d'en rejeter la cause sur » l'administration. » Ce fut là, dit Parent-Duchâtelet, « le principal motif » qui fit, notamment en 1811, interdire l'entrée de la viande dans Paris.

Il faut ajouter que les partisans de l'emploi alimentaire de la viande de cheval se bornèrent alors à faire connaître leur opinion, sans la soutenir, sans la défendre avec l'insistance, avec la fermeté qui pouvait seule la faire prévaloir devant l'autorité et devant le public.

Ce n'est pas ainsi qu'on triomphe des vieilles habitudes et des vieux préjugés !

(37) MARC, article *Comestibles* du grand *Dictionnaire des sciences médicales*, t. VI, 1813, p. 100.

Dans cet article, Marc fait connaître à ses lecteurs les mesures récemment prises en Danemark pour régulariser la vente de la viande de cheval, et il ajoute :

« Pourquoi, en effet, renoncer à *un aliment aussi sain et savou-* » *reux que les autres viandes*, et qui peut surtout devenir une » grande ressource pour les armées? »

(38) J'ai eu plusieurs occasions de citer les vues de LARREY, et surtout celles de PARENT-DUCHATELET, dont les deux rapports (voy. p. 65), rédigés avec le plus grand soin au nom des Commissions composées d'hommes très compétents, sont des documents du plus grand intérêt pour toutes les questions qui y sont traitées.

J'ai eu moins d'occasions de mentionner le travail de MM. Villeroy, auquel j'ai toutefois rendu justice (p. 229, 234 et 235), et j'y renvoie de nouveau, avec la certitude qu'on le lira avec intérêt et avec fruit. On trouve ailleurs, en faveur de l'emploi alimentaire de la viande de cheval, des opinions, des vues, souvent très justes, des vœux parfois exprimés avec beaucoup de force : chez MM. Villeroy, et chez eux seulement, il y a, de plus, une étude sommaire de l'ensemble de la question.

(39) Par les quatre notes qui précèdent, et par le passage de la Lettre XVI auquel elles se rapportent, j'ai eu surtout à cœur de rendre justice aux médecins, aux hygiénistes, aux agriculteurs éminents qui avaient signalé avant moi, en France, la possibilité d'utiliser la viande de cheval pour l'alimentation des classes laborieuses, des armées et des prisonniers.

Aux noms de mes devanciers, GÉRAUD en 1786; PARMENTIER, CADET et PARISET en 1811; MARC en 1813; LARREY à plusieurs reprises; PARENT-DUCHATELET et ses collaborateurs, en 1827, et MM. VILLEROY en 1830, je dois ajouter, pour être complet, ceux de M. POUCHET en 1841, et de MM. SACC et AUZIAS-TURENNE en 1848.

On lit dans la *Zoologie classique* de M. POUCHET, publiée en 1841 (voy. t. I, p. 162) :

« Le cheval peut être considéré comme *une des principales ressources alimentaires que la nature offre à l'homme.* Sa chair, contre laquelle nous avons tant de prévention, est cependant bonne, et quelques nations anciennes et modernes en ont fait ou en font encore usage. » L'auteur justifie ensuite cette assertion par divers faits, empruntés à Larrey et à Parent-Duchâtelet.

Le passage dans lequel M. SACC a exprimé son opinion est fort court; mais l'auteur ne pouvait la développer, sans s'écarter de son sujet; car l'ouvrage où il l'émet est spécialement consacré aux applications de la chimie à l'agriculture. C'est, dans sa remarquable *Chimie agricole* (1re édition, p. 387) que M. Sacc s'exprime ainsi :

« La chair du cheval n'est usitée qu'en Danemark, et à tort, à ce » qu'il paraît, puisqu'elle est saine. »

Ce passage est de 1848.

La même année, dans les premiers jours d'avril, M. le docteur AUZIAS-TURENNE, le même qui, depuis a attaché son nom à des travaux de premier ordre sur les maladies syphilitiques, écrivait à un journal, la *Liberté*, une lettre dont on lira avec intérêt quelques passages. Plus elle est aujourd'hui oubliée, plus je dois la remettre en lumière. Il faut remarquer que jusqu'alors on n'avait fait qu'émettre des opinions et des vœux : M. Auzias-Turenne, le premier en France, prenait l'initiative de mesures propres, suivant lui, à restituer le plus promptement possible à l'alimentation publique des ressources considérables, sacrifiées à un déplorable préjugé.

Voici les passages principaux de la lettre de M. Auzias. Ce que demandait ce savant médecin, est précisément ce qui se faisait à la même époque sur divers points de l'Allemagne, et ce qui s'est fait tout récemment aussi en France :

« J'ai lu dans votre journal des idées fort justes sur la nécessité d'améliorer la nourriture des travailleurs en réduisant le prix de la viande. Vous avez raison... La vigueur morale et la force de l'esprit ne sont pas indépendantes de la prospérité du corps... On s'est livré avec succès à des essais dans le but d'acclimater chez nous des animaux exotiques, et d'augmenter ainsi le nombre des espèces animales alimentaires... Mais, en attendant, je viens vous prier d'accueillir une idée. Nul doute que la viande de cheval convenablement préparée ne soit un bon aliment. Ne serait-il pas opportun d'inaugurer l'usage de cet aliment par un banquet que les souscripteurs offriraient aux ouvriers et soldats?... Ce banquet serait commémoratif du fameux *dîner à la pomme de terre* que Parmentier donna à ses amis.

» Ce ne serait pas la première fois qu'on mangerait du cheval depuis le 24 février... (L'auteur rapporte ici un fait, déjà cité d'après

lui, p. 152, note 53.) *Je demande donc que le cheval soit élevé au rang de bête alimentaire*, et je propose qu'on débute par un *banquet au cheval*. »

Lorsqu'a paru cette lettre, et lorsqu'a été publié le passage plus haut cité de M. Sacc, j'avais déjà traité une première fois la question de la viande de cheval dans mon cours, au Muséum d'histoire naturelle ; mais mes vues n'avaient encore reçu aucune publicité par la voie de la presse. (Voy. p. 162 et 229.)

J'avais donc le devoir d'ajouter les noms du savant chimiste et du savant médecin à la liste des hommes éminents qui ont aperçu et désiré le progrès dont je poursuis la réalisation.

Pour les expériences faites en 1855 et 1856 par MM. Renault, Lavocat et Joly, voyez la Lettre XI, et la note 66 de la 2e partie.

On doit, en outre, à M. Joly, une remarquable *Lettre sur la question des subsistances*, et particulièrement sur l'usage alimentaire de la viande de cheval, insérée dans la *Revue de l'Académie de Toulouse*, livraison de février 1856.

(40) Lortet, note inédite déjà citée. Voyez à la fin de ce volume, les pièces justificatives.

(41) Voyez 1re partie, Lettre IV.

(42) « Il n'y a que le premier morceau qui coûte, » et ceux qui ont une fois mangé de la viande de cheval, ne demandent pas mieux que de recommencer, disaient à Toulouse MM. Gourdon et Lavocat (voy. p. 136). C'est aussi ce que j'ai vu à Paris, et surtout ce qui a eu lieu aux environs d'Alfort, où les bonnes qualités de la viande de cheval commencent à être très généralement appréciées.

J'ai sous les yeux une lettre de M. Reynal, chef du service de clinique à Alfort, adressée en mars 1856 à mon savant ami et confrère M. Richard (du Cantal), et j'y lis :

« Depuis que M. Renault a fait disposer dans l'intérieur de l'école un petit étal, toutes les fois qu'il y a dans les hôpitaux un cheval sain atteint d'un mal incurable, nous le livrons à M. Renault qui le fait sacrifier par un boucher de Charenton.

» Dans les environs, surtout depuis qu'on a su que des personnes aisées font des *dîners de cheval*, les ouvriers viennent en chercher ; jamais il ne reste un seul morceau des animaux sacrifiés. »

Les mêmes faits viennent de m'être attestés aussi par M. Colin, chef du service d'anatomie et de physiologie à Alfort, et auteur du savant *Traité de physiologie comparée des animaux domestiques* que j'ai cité plus haut.

Encore un fait qui prouve que le préjugé contre la viande de cheval est bien moins profondément enraciné qu'on ne se l'imagine généralement.

(43) A l'appui de ce que j'ai dit du goût d'un grand nombre de peuples pour la viande de cheval, je puis ajouter un document que vient de me communiquer M. le docteur Blatin, déjà plusieurs fois cité dans le cours de cet ouvrage. Voici ce document :

« On écrit d'Eupatoria, le 25 février 1856 :

» La disette de viande qui régnait dans Eupatoria a momentanément cessé. Ces jours derniers, on a vendu sur la place de l'Église une centaine de chevaux réformés, qu'on a payés depuis 10 francs jusqu'à 150 francs. Les Tatars se sont avidement jetés sur cette viande de boucherie, préférant les gros chevaux normands qui, par leur poids, pouvaient rapporter davantage, vendus au détail.

» Sur toutes les places de la ville, on entendait crier, à 3 piastres l'ocque, la viande de ces malheureuses bêtes.

» 1 ocque vaut 1$^{kil.}$,03, et 1 piastre turque, 22 centimes. La vente avait donc lieu au prix de 65 centimes le kilogramme. »

(44) La chair de cheval est restée en usage en Islande bien au delà du VIIIe siècle. J'ai déjà indiqué ce fait d'après Keysler et Pelloutier, p. 108. Je puis le compléter aujourd'hui. J'ai sous les yeux l'extrait ou plutôt la traduction partielle d'une des plus célèbres Sagas islandaises, la *Kristni-Saga* (Saga des chrétiens), insérée par M. AMPÈRE dans le livre aussi érudit que spirituel auquel il a donné pour titre : *Littérature et voyages : Allemagne et Scandinavie*. Paris, 1833.

Voici la fin de l'extrait donné par M. Ampère :

« Thorgeir, l'homme de la loi, le chef de la république islandaise, « fit assembler tout le peuple...

» Alors il prononça :

» Que tous les Islandais devaient être baptisés et adorer le même » Dieu ; que, quant à l'usage d'exposer les enfants et de *manger de* » *la chair de cheval*, il serait conservé... »

» Cette singulière convention, ajoute M. Ampère, fut acceptée en l'an 1000. Toute l'assemblée se fit baptiser ; la plupart dans des sources thermales (les Geyser?), et quelques années après, il n'y avait plus de païens avoués en Islande. »

PIÈCES JUSTIFICATIVES

ET COMPLÉMENTAIRES.

PIÈCES JUSTIFICATIVES

ET COMPLÉMENTAIRES.

Parmi les nombreuses communications que m'a values la ande publicité donnée par la presse à mes leçons de 1855 et 56 sur l'usage alimentaire de la viande de cheval, il en est iatre qui, à des titres différents, m'ont paru pouvoir se placer ilement à la suite de cet ouvrage, qu'elles compléteront sur usieurs points.

M. le docteur Gumprecht, de Hambourg, bien connu par s travaux sur les substances alimentaires, m'a adressé une ttre étendue sur les avantages que peut offrir l'usage du uillon et de l'extrait de viande de cheval, principalement à guerre.

M. le docteur Lortet, de Lyon, président de la Société proctrice des animaux établie en cette ville, après avoir publié ins le *Courrier de Lyon* (nº du 22 février 1855) une note à ippui des vues que j'avais émises, a bien voulu rédiger pour ioi un article beaucoup plus développé, et surtout beaucoup lus complet en ce qui concerne l'usage alimentaire de la viande e cheval en Allemagne.

La troisième communication est une note sur le même sujet, écemment lue à la Société protectrice des animaux, de Paris,

par son honorable secrétaire général, M. Richelot, et qui fait suite à d'autres documents déjà publiés par lui (voy. p. 54 et 68).

La quatrième note, ou plutôt la première, car c'est par elle que je commencerai, a pour sujet le préjugé contre la viande de cheval. L'auteur qui se prononce avec fermeté contre ce préjugé, si préjudiciable à l'alimentation des classes pauvres, est une dame, auteur déjà de plusieurs écrits où les inspirations d'un cœur généreux s'allient heureusement aux vues d'un esprit supérieur. Madame Giraud-Lesourd, d'Angers, a donné une nouvelle preuve de son dévouement à la cause de tous ceux qui souffrent, en m'autorisant à disposer d'un écrit qui n'était d'abord destiné qu'à porter à une amie digne d'elle le résultat de ses réflexions intimes.

I.

Note sur la viande du cheval comme substance alimentaire.

PAR MADAME GIRAUD-LESOURD (d'Angers).

« La répulsion que chacun éprouve pour la viande de cheval ne viendrait-elle pas de ce qu'en général on n'abat que les chevaux malades, blessés ou hors de service pour cause de vieillesse ?

» N'est-il pas vrai que la chair d'animaux dans ces conditions est de qualité inférieure chez tous ceux qui servent à l'alimentation ?

» La chair du cheval ne peut probablement pas faire exception.

» N'y aurait-il pas un moyen de détruire le préjugé en détruisant sa cause ?

» Comme l'observe M. Isidore Geoffroy Saint-Hilaire, le

cheval est d'un prix trop élevé pour qu'on espère faire de sa chair un aliment à bon marché, si l'on veut l'élever pour la boucherie, comme le bœuf, le porc et le mouton.

» N'y aurait-il pas possibilité de trancher, en même temps qu'une question alimentaire, une question d'humanité ?

» Si les possesseurs de chevaux trouvaient à vendre les bêtes *hors de service* à des nourrisseurs à des prix assez avantageux pour ne pas attendre que l'animal ne fût plus qu'un squelette, bon seulement pour la peau, ou, ce qui est pire, pour mourir de misère sous les coups de maîtres grossiers et inhumains, qui demandent à des animaux, brisés par la vieillesse, un travail plus rude que celui qu'ils fournissaient aux meilleurs jours ; si, dis-je, le propriétaire d'un cheval bon à réformer trouvait à le vendre avec plus d'avantage à un nourrisseur qu'à l'équarrisseur ou au premier venu, ne le ferait-il pas ? L'affirmative n'est pas douteuse.

» Le nourrisseur trouverait-il son avantage à cette spéculation ? Là est la question.

» Combien faudrait-il de mois pour engraisser ou du moins améliorer un vieux cheval ? Quel bénéfice rapporterait cette spéculation ? A quel prix pourrait-on vendre cette viande ?

» Si la question était résolue d'une manière favorable, quel bienfait pour la population pauvre de nos villes ! Quel avantage pour les propriétaires de chevaux ! Quelle amélioration dans le sort de ces malheureux animaux, dont le bien-être diminue à mesure que leurs forces s'usent, et en sens inverse des services qu'ils ont rendus ! — Chaque propriétaire aurait un soin tout particulier de ses bêtes, sûr qu'il serait de les vendre d'autant mieux, en dernier ressort, qu'elles seraient en meilleur état. — Ainsi améliorée, la viande de cheval pourrait rivaliser peut-être avec celle du bœuf, qui n'est bonne elle-même qu'autant que la bête a atteint un certain degré d'embonpoint.

» S'il était possible d'essayer cette spéculation, je ne doute pas que toute répugnance ne cessât bientôt, surtout chez le peuple, qui ne répugne pas à manger du chat, du rat d'eau et d'autres

animaux dont la chair n'entre pas dans la consommation habituelle.

» Qu'un cheval sorte de chez le nourrisseur pour aller à l'abattoir, comme le bœuf ou le mouton, il n'inspirera plus aucune répugnance.

» Cela est tellement vrai, que le dicton populaire est que le saucisson de Lyon est fait de chair d'ânon et de cheval. Ce saucisson n'est autre chose que de la chair macérée sans être cuite, et il est fort recherché ; on le trouve, dans le Midi surtout, sur les meilleures tables. Jusqu'à quel point le dicton est-il vrai, je l'ignore (1); quoi qu'il en soit, personne ne répugne à manger de cette chair, quelle qu'elle puisse être.

» Dans les campagnes, lorsqu'il arrive un accident à un mouton, à une génisse, à un porc, soit qu'ils se brisent un membre en sautant, ou qu'une charrette les blesse sous ses roues, vite on abat l'animal, et chaque voisin se fait un devoir de prendre à bas prix un morceau de la bête pour diminuer le dommage que sa perte cause au propriétaire. Le dégoût cède, le préjugé baisse pavillon devant un malheur qui peut arriver à tous, et devant l'intérêt, qui est le mobile de tant d'actions bonnes ou mauvaises.

» Que ceux qui, par leur position, peuvent avoir de l'influence sur les masses, tentent donc cette amélioration ; qu'ils encouragent l'établissement de fermes où l'on engraisse les vieux chevaux : la culture y trouverait sans doute de grands avantages; d'excellents engrais en résulteraient. Que ces personnes haut placées donnent l'exemple, en achetant, dès les premiers temps de la vente, de cette chair saine et appétissante, en en faisant servir sur leur table ; et le peuple ne refusera plus cette alimentation, et son bien-être s'accroîtra, et les pauvres chevaux ne seront plus victimes, comme nous le voyons chaque jour.

» Et, j'ose le dire, les mœurs du peuple s'adouciront. Moins

(1) Voyez la note 57 de la 2e partie.

il aura d'occasion d'exercer la cruauté envers les animaux, moins il sera dur pour ses semblables.

» Angers, le 15 février 1856. »

II.

Lettre sur l'emploi alimentaire de la viande de cheval, et particulièrement sur l'extrait de cette viande, et sur les services qu'il peut rendre aux armées en campagne.

PAR M. LE DOCTEUR GUMPRECHT,

Conseiller de la cour du duc régnant de Saxe-Cobourg Gotha.

« Hambourg (basse Saxe, Allemagne), 14 mars 1855.

» Monsieur,

» J'ai lu dans le *Journal des Débats* que vous avez traité, dans votre cours, des mammifères utiles à l'homme, et particulièrement de ceux qui ont fourni ou peuvent fournir des races d'animaux domestiques, et que vous avez consacré deux leçons à spécifier aussi les avantages que pourrait offrir à l'alimentation des masses la viande de cheval. Par la citation des faits que vous énumérez, vous établissez la conséquence que le cheval est appelé à rendre d'autres services que ceux qu'on en tire comme bête auxiliaire, et qu'il peut encore fournir à l'homme une nourriture saine, économique et des plus nutritives.

» C'est rendre un très grand service à l'humanité que d'appeler l'attention publique, dans tous les pays européens, sur

cette nourriture saine et fortifiante de la viande de cheval, en détruisant l'injuste prévention que des préjugés y attachent encore.

» Permettez-moi, monsieur, de porter à votre connaissance les résultats que, par mes travaux et mes expériences, j'ai été à même d'obtenir. J'ai acquis la conviction qu'il est facile d'obtenir de la préparation de la viande de cheval une substance nutritive, fortifiante et agréable, pour la consommation périodique de l'homme, et qui pourrait précisément dans ce moment être utilisée avec grand avantage à l'égard des malades et des blessés. Liebig, dans son ouvrage sur les liquides de la viande, prescrit la méthode pour obtenir de celle de bœuf un extrait fortifiant en la faisant bouillir dans de l'eau un peu salée, et en obtenir ainsi avec célérité un bouillon nutritif infiniment meilleur que celui qu'on prépare avec les soi-disant tablettes, dont la plus grande partie n'est composée que de colle. Je regrette beaucoup que le bouillon, à cause de son prix élevé (il est connu qu'une livre de viande de bœuf ne procure qu'un extrait d'une demi-once), ne puisse que rarement être servi aux malades et blessés dans les ambulances et dans les hôpitaux militaires en temps de guerre. J'ai fait disparaître cette difficulté qui paraissait insurmontable, comme vous le verrez par la note ci-jointe d'un chimiste distingué, M. Ulex.

» D'après plusieurs analyses chimiques, il a été *constaté* que la viande de cheval est *analogue* à celle de bœuf. J'ai fait préparer de la première un extrait de viande absolument d'après la méthode que recommande Liebig à l'égard de celle de bœuf. Le résultat a parfaitement répondu à mon attente, et le bouillon ainsi préparé avec de l'eau bouillante et un peu de sel a acquis en force nutritive la même qualité que celui préparé avec la viande de bœuf.

» En communiquant mes observations à notre savant M. Ulex, je lui offris de déguster mon bouillon, et il acquit la conviction de la vérité de tout ce que je lui avais dit à ce sujet. Cette expérience l'engagea à faire lui-même une semblable opération ;

il prépara une certaine quantité d'extrait de viande de cheval et en prépara un bouillon ; en même temps, un autre fut préparé avec celle de bœuf. On donna les deux à déguster à l'assemblée de la Société de nos pharmaciens, pour faire la comparaison entre les deux bouillons. *Leur différence n'a pu être reconnue ;* au contraire, l'identité nutritive et le goût ont été clairement constatés.

» Le chimiste, M. Ulex, dit dans sa note :

« Le soussigné prépara, d'après le désir de M. le docteur
» Gumprecht, un extrait de viande avec 4 livres de viande de
» cheval hachée, suivant la prescription de M. Liebig, et il en
» obtint quatre demi-onces. L'extrait ainsi préparé réunit toutes
» les qualités de l'extrait de la viande de bœuf, et la soupe ainsi
» préparée (une demi-once pour une livre d'eau, avec addition
» d'un peu de sel de cuisine) a un goût si peu différent du goût
» de la soupe de bœuf, que les personnes qui en goûtaient
» *ne pouvaient trouver* AUCUNE *différence.*

» Hambourg, le 28 décembre 1847. »

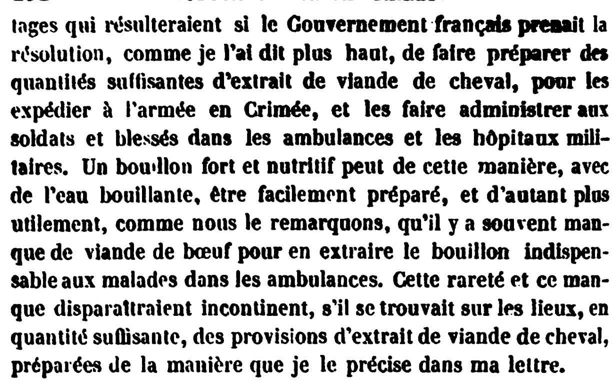
» Ci-contre, vous trouverez également la méthode que prescrit Liebig pour la préparation de l'extrait de viande de bœuf, et sa conservation dans des boîtes de fer-blanc hermétiquement fermées, de manière que le transport pour les pays exotiques en est facile (1).

» Il vous sera aisé, monsieur, d'apprécier les grands avan-

(1) *Prescription de M. Liebig pour préparer l'extrait de viande.*

« Pour préparer l'extrait de viande, on fait digérer la viande coupée en cubes, pendant une demi-heure ou une heure, avec de l'eau à 50 degrés centigrades, pas plus chaud, afin que l'albumine, en ne se coagulant point, enveloppe l'intérieur des muscles. Alors on échauffe le liquide jusqu'à la température de l'eau bouillante ; on le dégraisse, le filtre et l'évapore au bain d'eau. On ajoute une certaine quantité de sel selon le goût et pour le mieux conserver.

» L'extrait de viande se met dans des boîtes de fer-blanc bien soudées, et tellement remplies que l'air en soit presque absolument exclu. »



tages qui résulteraient si le Gouvernement français prenait la résolution, comme je l'ai dit plus haut, de faire préparer des quantités suffisantes d'extrait de viande de cheval, pour les expédier à l'armée en Crimée, et les faire administrer aux soldats et blessés dans les ambulances et les hôpitaux militaires. Un bouillon fort et nutritif peut de cette manière, avec de l'eau bouillante, être facilement préparé, et d'autant plus utilement, comme nous le remarquons, qu'il y a souvent manque de viande de bœuf pour en extraire le bouillon indispensable aux malades dans les ambulances. Cette rareté et ce manque disparaîtraient incontinent, s'il se trouvait sur les lieux, en quantité suffisante, des provisions d'extrait de viande de cheval, préparées de la manière que je le précise dans ma lettre.

» Cette quantité requise peut facilement, et à des frais minimes, être obtenue à Paris. Dans cette grande capitale, il arrive journellement des accidents graves à un grand nombre de chevaux qui sont ensuite envoyés à la voirie; on pourrait acheter à bas prix ces chevaux, et utiliser leur viande avec avantage.

» Ce serait rendre, monsieur, un service signalé à l'humanité souffrante et à l'armée en campagne, que de recommander chaleureusement au Gouvernement français la manière de préparer la viande de cheval pour en *retirer* un extrait, et son expédition pour la Crimée dans des quantités suffisantes. Ce serait pour moi un grand honneur si vous vouliez bien instruire votre Gouvernement de cette communication sur la préparation et l'incontestable utilité de l'extrait de la viande de cheval.

» Il existe chez toutes les nations divers préjugés populaires que les hommes, même d'une éducation soignée, parviennent difficilement à extirper. Comme ces préjugés peuvent exister aussi parmi les soldats de l'armée de Crimée, il serait utile qu'un des chefs aimés des militaires prît l'initiative, et se fît servir du bouillon de viande de cheval; sans contredit, son exemple serait suivi et trouverait généralement des imitateurs.

» Je pense qu'il serait nécessaire de faire accompagner mon



observation de la recommandation au Gouvernement français de l'usage de l'extrait de viande de cheval pour la préparation du bouillon.

» J'ai l'honneur d'être, etc.

» GUMPRECHT,

» *Docteur en médecine et conseiller de la cour du duc régnant de Saxe-Cobourg Gotha.* »

« *Post-scriptum.* — En Allemagne, un préjugé injuste contre la viande de cheval s'est déjà perdu parmi les classes inférieures. La meilleure preuve est que, depuis plusieurs années, on a établi, dans la plupart des grandes villes de l'Allemagne, des boucheries de cheval qui ont une grande consommation ; ici même, à Hambourg, il s'en trouve déjà deux.

» Outre cela, je me permets de diriger votre attention sur deux mets d'un goût excellent qui peuvent être préparés avec la viande de cheval, et qui sont maintenant bien souvent usités en Allemagne, savoir : la viande de cheval *fumée* et le rôti vinaigré. Le premier de ces mets est une véritable délicatesse. »

« Hambourg, le 21 mars 1855.

» Je reçois une nouvelle très intéressante quant à l'usage de la viande de cheval. Le gouvernement anglais a fait un contrat avec un fabricant à Rendsbourg (Holstein), pour fourniture d'une certaine quantité de *saucisses* de viande de cheval pour l'armée de Crimée. Prix de la livre six schillings et demi, argent de Hambourg (à peu près un demi-franc et 15 centimes).

» Cela est sans doute une preuve éclatante que le gouvernement anglais, qui sait estimer toute chose pratique, a aussi trouvé utile l'usage de la viande de cheval en campagne.

» J'ai l'honneur d'être, etc.

» I. GUMPRECHT,

» *Docteur en médecine.* »

III.

Sur l'usage alimentaire de la viande de cheval, et sur les progrès déjà faits en Allemagne.

PAR LE DOCTEUR LORTET (1),
Président de la Société protectrice des animaux, à Lyon.

« Pour une Société protectrice des animaux, la tâche la plus difficile est d'améliorer le sort des chevaux. On doit s'attendre à lutter contre toutes sortes de préjugés : contre la grossièreté et l'indifférence ; contre les besoins et les nécessités de la vie ; contre la misère des possesseurs de chevaux ; contre le droit absolu de propriété.

» Des efforts constants obtiendront seuls de bons résultats. Il ne faut pas se laisser rebuter par la lenteur du succès ; car, le plus souvent, on ne peut agir que par des conseils, par la persuasion, par de bons exemples.

» Pour soustraire les chevaux aux rudes travaux qu'on leur impose dans leur vieillesse, pour faire cesser les mauvais traitements dont ils sont accablés jusqu'au jour de leur mort, il est un moyen assez efficace. Il faut que les sociétés protectrices des animaux travaillent autant que possible à généraliser l'usage de la viande de cheval comme aliment.

» On va se récrier bien fort et rire de ce moyen, qui consiste à tuer les chevaux pour les délivrer de leurs souffrances ; mais qu'on y réfléchisse un moment, et cette proposition ne paraîtra plus déraisonnable. Les chevaux les plus maltraités sont ceux qui, à cause de leur âge ou de quelque infirmité, ne peuvent plus exécuter le travail que l'on exige d'eux. Les

(1) La Notice de M. Lortet a été rédigée en mars 1855.

coups excitent leur activité jusqu'à ce qu'ils tombent après avoir épuisé toutes leurs forces.

» Il arrive souvent qu'un cheval ne puisse plus faire le travail exigé, à cause de l'âge, à cause d'une ankylose, à cause d'une maladie quelconque du pied. Son propriétaire se hâtera (pour s'en procurer un plus jeune et plus vigoureux) de le vendre, si la viande de cheval est admise dans les boucheries. S'il peut en obtenir 80 fr. ou 100 fr., il ne s'exposera pas à tout perdre en attendant que son cheval tombe mort sur la route.

» Depuis que les pommes de terre sont atteintes d'une maladie qui en a diminué le rendement, on essaie la culture d'une foule de tubercules, tous jusqu'à ce jour inférieurs à la pomme de terre. On consacre beaucoup de temps et beaucoup d'argent à ces essais. N'est-il pas étonnant qu'au moment même où l'on agit ainsi, on jette à la voirie, et en pure perte, une masse énorme de substance alimentaire; je veux parler de la viande des chevaux abattus. En supposant qu'un cheval fournisse 200 kilogrammes de viande, cette masse de substance alimentaire équivaudrait certainement, comme nourriture, à 8 ou 900 kilogrammes de pommes de terre.

» Si nous possédons en France trois millions de chevaux, pesant en moyenne 200 kilogrammes de viande, il en résulte que chaque année nous perdons une quantité immense de substance alimentaire.

» On ne sait vraiment sur quoi s'appuie le préjugé qui nous porte à rejeter cet aliment. Le cheval est nourri avec plus de soin et tenu plus proprement que les animaux destinés à la boucherie. D'un autre côté, on ne répugne pas à manger le porc et le canard, même ceux qui, élevés chez les équarrisseurs, y dévorent presque exclusivement des chairs en putréfaction.

» On comprend facilement que la viande d'un jeune bœuf engraissé soit préférable à celle d'un vieux cheval; mais ce n'est pas une raison pour rejeter cette dernière. On tire bien parti comme aliment de la viande des vieilles vaches, des vieilles brebis, des vieilles chèvres, des vieilles volailles.

» Ce préjugé contre la viande de cheval n'est pas mieux fondé que celui qui existait contre les pommes de terre longtemps encore après leur introduction. Il finira aussi par disparaître. Pour vaincre cette répugnance mal fondée, il suffira de l'exemple donné à leurs concitoyens par les hommes raisonnables de chaque localité.

» C'est vers ce but que la Société protectrice des animaux de Munich a surtout dirigé ses efforts. Son appel a été entendu dans toute l'Allemagne : en différentes localités, des comités se sont organisés et se sont réunis en banquets pour manger de la viande de cheval. Il nous suffira de citer quelques localités par ordre de dates.

» 1841. — L'usage de la viande de cheval a été adopté à Ochsenhausen, cercle de Biberach, en Wurtemberg. On y a, depuis cette époque, établi un abattoir autorisé, sous la surveillance d'un vétérinaire. Chaque semaine on y débite la viande de 5 ou 6 chevaux. Il se fait aussi depuis dix ans une grande consommation du même aliment à Benzenhaus, sur les rives du lac de Constance.

» 1842. — A Königsbaden, près de Stuttgart, on a organisé un banquet de 150 personnes, dans lequel il n'a été mangé que de la viande de cheval, apprêtée de différentes manières. Depuis cette époque, l'usage de la viande de cheval s'est répandu rapidement dans tout le Wurtemberg.

» 1846. — Dans une ordonnance de police du gouvernement de Bade, on lit ce qui suit : « L'usage de la viande de cheval » comme aliment, prenant chaque jour plus d'extension, nous » ordonnons ce qui suit : 1° On abattra seulement les che- » vaux sains ; ceux qui abattraient des chevaux malades seront » punis d'une amende de 10 à 20 francs ; 2° avant d'être abattu, » chaque cheval sera visité par un vétérinaire qui accordera » ou refusera l'autorisation. »

» Dans la même année, le gouvernement de Schaffhouse a aussi autorisé la vente de la viande de cheval.

» 1847. — En novembre, 200 habitants de Detmold se réuni-

rent en un banquet pour manger de la viande de cheval. Dans la même année, un semblable banquet se réunit à l'hôtel de la Poste, à Sigmaringen. Il y en eut aussi un très nombreux à Weimar.

» 1847. — Dans toute la contrée de Karlsbad, en Bohême, l'usage de la viande de cheval devient général. A Zittau seulement, on en abat 200 par année.

» 1847. — A Linz, le conseiller Barthenheim, le docteur Knörlein, le comte d'Ebelsberg, ont organisé un banquet de viande de cheval, auquel les médecins, les magistrats et les officiers de la localité ont pris part.

» Dans le courant de cette année, de nombreuses licences pour établir des abattoirs de chevaux sous la surveillance de la police, ont été accordées en Bohême, en Autriche, en Saxe, dans le Hanovre, dans le duché de Bade, en Suisse, en Belgique.

De 1850 à 1851. — La Société protectrice des animaux de Hambourg a fait tuer et vendre 135 chevaux.

» En 1853, il existait déjà cinq abattoirs de chevaux à Berlin ; l'on y a tué 350 chevaux dans le courant de l'année.

» 1853. Il y eut à Vienne une émeute pour empêcher la réunion d'un banquet pour manger de la viande de cheval. Eh bien ! en 1854, il en a été vendu 32 000 livres en 15 jours. et l'on évalue à 10 000 le nombre des habitants qui consomment habituellement de la viande de cheval.

» Cette viande ne se vend que 15 à 20 cent. la livre. Tous ceux qui en ont mangé, ont remarqué que la fibre musculaire est plus grossière que celle du bœuf. Ils l'ont trouvée également bonne, soit bouillie, soit rôtie. Le ragoût a le goût de viande de cerf. Le bifteck, la langue fumée, les saucissons, la cervelle, sont regardés comme des morceaux délicats. »

IV.

De la consommation de la viande de cheval en Allemagne, sous l'influence des Sociétés protectrices des animaux.

Extrait des publications de la Société protectrice de Munich,

PAR M. RICHELOT,

Secrétaire général de la Société protectrice de Paris.

La consommation de la viande de cheval augmente de plus en plus à Vienne ; huit nouvelles boucheries spéciales y ont été établies en 1855.

La consommation de la viande de cheval, introduite dans une grande partie de l'Europe par les efforts de la Société de Munich, se propage de tous côtés. Les préjugés contre la chair de cet animal, le plus proprement tenu et nourri des aliments les plus purs, disparaissent peu à peu. Comme il s'agit de millions de livres, la Société a de cette manière énormément accru les ressources alimentaires de l'espèce humaine. En dépit des adversaires des Sociétés protectrices, l'œuvre marche en Bavière comme à l'étranger. Nous avons déjà fait connaître qu'à Nuremberg, M. Plattner, banquier connu depuis longtemps par sa bienfaisance, a, d'accord avec le conseiller aulique Herner, créé une boucherie de viande de cheval. En ce moment, il y fait organiser des restaurants où l'on débitera de la viande de cheval, préparée de différentes manières, à 3 kr. (12 centimes) la portion. Un établissement semblable vient d'être fondé à Haidhausen par M. de Meckeln.

Il a été abattu à Nuremberg 166 chevaux en 1854, et 344 en 1855. Du reste, il existe des boucheries de viande de cheval

dans toutes les parties du royaume de Bavière, ainsi que dans la ville de Munich et ses environs, et ces boucheries font leurs affaires.

Suivant un rapport officiel communiqué à la Société de Munich, de 1848 à 1855, le boucher Stamer a chaque année, en moyenne, abattu 100 chevaux ; le boucher Gruner, 60 chevaux ; le boucher Hartmann, 50 chevaux ; ce qui fait à peu près, en calculant 300 livres par cheval, un total de 477 000 livres de viande de cheval, consommées durant cette période dans un seul arrondissement. Que de tortures ont été ainsi épargnées aux vieux chevaux ! Que de spectacles démoralisants évités au peuple !

Depuis longtemps déjà, la Société de Munich a vu avec satisfaction ses principes, et en particulier sa propagande pour la consommation de la viande de cheval, s'étendre de Hambourg jusque dans le duché de Holstein et au delà (1).

(1) On lira avec intérêt, comme complément de cette Note, les fragments suivants de rapports antérieurement faits à la Société protectrice des animaux de Paris par M. Richelot, sur les Sociétés protectrices de Hambourg et de Vienne.

Voici d'abord un passage relatif à la Société de Hambourg :

« Comme toutes les Sociétés protectrices, les barbaries dont les plus nobles animaux sont l'objet l'ont plus particulièrement émue ; comme la plupart des Sociétés allemandes, elle a cru, en encourageant la consommation de la viande de cheval, trouver un sûr moyen de lui épargner de nombreux tourments. Dans ces dernières années, elle achetait des chevaux maltraités, soit pour les vendre à des maîtres plus humains, soit pour les abattre et en débiter la dépouille. En 1853, elle a ainsi acheté 174 chevaux, mais sa mission à cet égard s'est bien réduite depuis que, sur sa demande, l'autorité a permis en 1854 l'établissement de plusieurs boucheries pour la viande de cheval. D'après le rapport de M. Warbourg, ces boucheries seraient déjà en pleine prospérité, et le préjugé contre ce nouvel aliment aurait complétement disparu. »

(Voy. *Bulletin de la Société protectrice des animaux*, 2e année, 1856, p. 73.)

Et pour la Société de Vienne, même *Bulletin*, p. 100; d'après

M. Castelli, président de cette Société, qui confirme en ces termes les faits rapportés par M. Lortet :

« A Vienne, en 1854, il a été abattu, dans cinq boucheries spéciales, 1180 chevaux qui ont fourni, à un prix minime, 472 000 livres (264 325 kilogrammes) de bonne viande. »

C'est d'après ces deux nombres que j'ai calculé approximativement (p. 54) le rendement moyen d'un cheval, et, par suite, la quantité de viande annuellement fournie en France par l'espèce chevaline. Le rendement moyen d'un cheval s'est trouvé égal à 224^kil,003, ou, en nombre rond, 224 kilogrammes; d'où, pour la viande des chevaux annuellement morts ou abattus en France, 50 624 000 kilogrammes.

Je puis donner aujourd'hui à mes calculs une base plus large, et, par conséquent, obtenir d'une manière plus approchée ce rendement moyen dont la détermination est d'une si grande importance; car sur elle repose l'évaluation des ressources que peut fournir le cheval pour l'alimentation de l'homme.

Presque tous nos journaux viennent de publier (29 et 30 juin et 1er juillet) l'article suivant, emprunté à la *Gazette autrichienne*, qui elle-même l'avait extrait de documents émanés de la Société protectrice de Vienne :

« Depuis trois ans qu'on a commencé à vendre à Vienne de la
» viande de cheval, douze bouchers ont abattu 4725 chevaux, qui
» ont fourni 1 902 000 livres de viande, distribuées à des nécessi-
» teux en 3 804 000 portions d'une demi-livre.
» Le produit total de la viande, des peaux, des langues, des os et
» des sabots s'élève à 225 085 florins. »

La livre autrichienne valant 560^gr.,012, les 1 902 000 livres fournies par 4725 chevaux représentent 1 065 142^kil.,824.

	kil.
En divisant ce nombre par celui des animaux abattus, on trouve que chaque cheval a donné, en moyenne.	225,427
J'avais trouvé précédemment	224,003
Différence	1,424

Ou, en nombre rond, 1 kilogramme 1/2 de plus que je n'avais d'abord trouvé.

Je me félicite d'avoir connu le document qui précède assez tôt pour lui donner place à la dernière page de cet ouvrage. On s'est récrié contre mes évaluations, lorsque je les ai produites pour la

première fois : ne pouvant contester les autres éléments de mes calculs, *tous empruntés aux statistiques officielles*, on a taxé d'exagération le nombre auquel j'étais arrivé pour le rendement moyen. On peut voir maintenant si j'étais fondé à dire : Ce nombre, et par conséquent toutes mes évaluations, sont au-dessous bien plutôt qu'au-dessus de la vérité ; et si j'ai le droit de maintenir cette conclusion :

La viande annuellement fournie par le cheval n'est rien moins, pour la France, que le sixième de la viande de bœuf ou de cochon, les deux tiers des viandes réunies du mouton et de la chèvre, et le quatorzième de toutes les viandes de boucherie et de charcuterie.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

FIN DE LA TABLE.

ERRATA.

PAGES.	LIGNES.	MOTS A EFFACER.	MOTS A SUBSTITUER.
50	23	266 666	226 666.
Id.	27	266 000	226 000.
66	36	Un	Le second volume de son.
Id.	37	Où je.......	J'y.
105	15	Appollinaire..	Apollinaire.
142	39	Et 116	116 et 231.
148	24	Légèrement..	»
153	22	Pâté........	Pâtes.





